

Menu

Restaurant Over Aaen

BUENOS DÍAS TIL KL. 13

MAÑANA BURGER	89
Brioche - serrano - cheddar - hytteost - spejlæg	
2 SPEJLÆG 	65
Ristet rugbrød cherry tomater - pesto	
GO' MORGEN BOLLE 	52
Brie - abrikos marmelade - peberfrugt - smør	
BRUNCH TAPAS	129
Serrano - syltede rødløg - rørag med sprød bacon okse chorizopølse - lakse rillette med dild øko yoghurt med knas og bær - brie og marmelade - amerikansk pandekage m/sirup - frisk frugt friskbagt brød og smør	
Tilkøb croissant med hønsesalat	35

EN
BITTER
35

MIMOSA
65

DE SUNDE OG DE LETTE

BRUSCHETTA	109
3 stk. ristede brød - forskellige tilbehør	
DAGENS SUPPE 	99
SALAT	139
- med kylling og bacon - med rejer og sesam	
CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD	119
Ruccola - gårdost - pesto - balsamico	
SORTFODSSKINKE 36 MDR. 80 GR.	149
Oliven olie	
HYGGE NACHOS 	99
Cheddar - jalapeños - guacamole salsa - creme fraiche	
Tilkøb af kylling	42

PASTA & PAELLA

TAGLIATELLE KYLLING	155
Kylling - squash - broccoli - carry - revet ost - fløde	
TAGLIATELLE OKSE	165
Oksemørbrad - svampe - fløde - revet ost	
TAGLIATELLE VEGETARISK 	149
Ruccola - squash - broccoli - pesto - revet ost - fløde	
PAELLA	199
Safran - fisk - skaldyr - kylling	

JUNIOR u/12 år

BRUNCHBRÆT - til kl. 13	79
Rørag - ketchup - friskbagt brød - smør marmelade - amerikansk pandekage med sirup okse chorizopølse - profiterol - frisk frugt	
JUNIOR TENDERS	95
Chicken tenders - grove fritter - agurk - ketchup	
JUNIOR BURGER	95
Brioche - 100 gr. frilandskvæg tomat - agurker - grove fritter - ketchup	
PASTA	95
Oksepølser - tomat/flødesauce	

KLASSIKERE TIL KL. 16

STJERNESKUD	165
Ristet rugbrød - paneret rødspættefilet - koldrøget laks - håndpillede rejer - rogn - asparges - citron dressing - dild	
PARISERBØF	160
220 gr. hakkebøf - ristet rugbrød - pasteuriseret æggeblomme - peberrod - rå løg - kapers rødbedtern - syltede agurker, pickles Tilkøb af spejlæg	19
SPANSK OMELET	125
Æg - løg - nye kartofler - oksechorizo cherry tomater - ost	
KARTOFFELMAD	99
Rugbrød - aioli - crisp salat - kartoffel stegt serrano - radisse - karse	
VARMRØGET LAKSEMOUSSE	99
Ristet rugbrød - asparges - dild - citron	
HØNSESALAT	99
Rugbrød - crisp salat - bacon	
SUNNY AVOCADO 	99
Ristet rugbrød - chilimayo - avocado - spejlæg Tilkøb af varmrøget laks m. wasabikreme	42
SMØRREBRØDS BRÆT	169
Variation af 3 halve smørrebrød	

FROKOSTPLATTE 225

Paneret rødspætte og hjemmerørt reme
varmrøget laks med håndpillede rejer og aioli
tunsalat Olivier - hønsesalat og sprød bacon
Gammelknas og marmelade

GRILLMESTER *Husk sauce*

VARMRØGET LAKS	210
Ovnstegte kartofler - stegt grønt	
OKSEMØRBRAD	240/310
(kornfodret ca. 180/250 gr.) ovnstegte kartofler - stegt grønt	
RIBEYE	270/350
(kornfodret ca. 250/350 gr.) Ribeye - grove fritter - stegt grønt	

SAUCER

- Bearnaisesauce
- Madagaskar pebersauce
- Whiskeysauce
- Dildsauce


20

DIP

- Trøffelmayo
- Chilimayo
- Aioli
- Ketchup • Mayo

12

THE BURGER *Husk dip*

PREMIUM	160
Brioche - 220 gr. hakkebøf - chilimayo salat - tomat - rødløg - syltede agurker cheddar - grove fritter - bacon Extra bøf	42
MEXICAN CHICKEN	155
Brioche - chilimayo - guacamole - salat tomat - jalapeños - rødløg - grove fritter	
VEGGIE 	155
Brioche - vegansk bøf 170 gr. - chilimayo - salat tomat - rødløg - syltede agurker - cheddar grove fritter	

6 TAPAS MENU 269

Serveres som hovedret
Tunsalat Olivier m/rugbrødschips
Avocado tatar m/goma og soya
Bruschetta m/tomat og serrano
Grillet oksemørbrad på spyd
m/madagaskar pebersauce
Spansk kartoffelomelet m/mojo
Stegte kæmperejer i hvidløg og chili
Hertil friskbagt brød og aioli









THE TAPAS BRÆT 249

Serrano - lomo - chorizo - sortfods-
skinke 36 mdr. - hvidløgspaté - hvidløg-
stegte kæmperejer - øl-pølser - tunsalat
oste - pesto - oliven - chutney - cornichoner
Hertil friskbagt brød og aioli

VEGAN TAPAS 199

Bruschetta på glutenfri bolle - grønt - pesto
avocado tatar - falaffel med salsa
dampede blomkål -
soya

SNACK TAPAS

Caprese 	65
Cherry tomater - mozzarella - basilikum	
Avocado tatar  	59
med goma - soya	
Charcutteri	99
Chorizo - lomo - serrano - oliven - manchego	
Lakse rillette	69
Salad Olivier	59
Tun - grønt	
Stegte dadler	59
Baconsvøb	
Hvidløgstegte kæmperejer	79
Chili - lime	
Grove fritter 	45
Spansk tortilla 	55
Ovnstegte kartofler 	45
Mørbradspyd	79
Andalusisk marinade	
Stegte grøntsager 	59
Manchego	
Falafel 	59
Chilimayo	

TRE
ORIGINALE
TAPAS
Efter kokkens humør
135

DET SØDE HJØRNE

AMERIKANSKE PANDEKAGER	85
med bær, sirup, flormelis og flødeis	
CRÈME BRÛLÉE	89
med flamberet sukker og flødeis	
SÆSONENS KAGE	89
med flødeis	
ISBOWLE	89
med bærcoulis og chokoladesauce	
MARENGS	89
med hvid chokolade- og Baileysmousse, flødeis og chokoladeknas	
3 GÅRDOSTE	135
med syltet, sprødt og sødt	
3 TAPAS DESSERTER	135
Spørg tjeneren efter dagens tapas	


Tapas

Drikke

BOBLER

Duc De Foix Semi Seco, D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada	65	275
Möet & Chandon Imperial		895
Rosé Duc De Foix Brut Rosada Reserva D.O. Cava, Trepat		365





GRØNNE DRUER

Grillo Sicilia D.O.C.	65	275
Aldeya, D.O. Cariñena 	75	310
Chardonnay		
Duquesa de Valladolid, Rueda Verdejo <i>Anbefales</i>	85	335
Santiago Ruiz, Rias Baixas Albariño		385
LA Crema Chardonnay, US, Monterey <i>Favorit</i>	450	
CERO alkoholfri Chardonnay	59	239

ROSÉ

Mesta, D.O. Uclés, Tempranilla 	65	275
Aldeya, Granache 		310

BLÅ DRUER

Mesta 	65	275
Tempranillo		
Aldeya, D.O. Cariñena 	75	310
Garnache		
Los Cantos, D.O. Ribera del Duero 	95	385
Tempranillo, Merlot <i>Anbefales</i>		
LAN Reserva, D.O.C. Rioja	415	
Tempranillo, Graciano <i>Favorit</i>		
Villa Molino Ripasso D.O.C. Italien Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	460	
Hacienda Monasterio, D.O. Ribera del Duero	780	
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot 		
Psi, D.O. Ribera del Duero	860	
Tempranillo, Grenache		
Flor de Pingus, D.O. Ribera del Duero	1.590	
CERO alkoholfri Zinfandel	59	239

DESSERTVIN

Taylor's Late Bottled Vintage Port Portugal	80	465
Tierra de Castilla Muscat Blue Moscatel	59	275

PITCHERS

Sangria - vælg mellem rødvin-/mango	95	349
Astronaut		349
Gin Hass		349
Strawberry Daiquiri		399

FADØL

Odense Pilsner 0,30/0,50	45	65
Black Bird Classic 0,30/0,50	45	65
Schiøtz Mørk Mumme 0,40	69	
Dybmørk kobberfarvet mumme, med let sødme		




SPECIAL ØL

Edelweiss Wheat Beer 0,33	55	
Anarkist Brown Ale 0,50 med let sødme, mild humlebitterhed og diskrete noter af karamel	75	
Kissmeyer Adventure Fruited 0,44	72	
Lys ravfarvet super frisk og frugtig IPA		
Schiøtz Gylden IPA 0,50	75	
Brygget på rosmarin og hyben med kraftig humlekarakter		
Heineken 0% alc., 0,33	49	
Den gode ølsmag og færre kalorier		
Anarkist Hazy 0,5% alc., 0,50	75	
Pift 0,33	55	
Danskbrygget hvedeøl med et pift af citrus		
Cider Happy Joe Red Love 0,33	55	
Dry Rosé apple cider		

Mimosa	65
Cava - appelsinjuice	
Hylade	75
Hvidvin - hyldeblomst	

VAND

Isvand - Ad libitum pr. pers. (gratis til vin)	19	
Sodavand 0,30/0,50	42	55
Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Lemon/Appelsin		
Danskvand/Danskvand Citrus		
Egekilde uden brus 0,70	39	
Adelhardt hyldeblomst 0,25 	39	
Juice, æble/appelsin 0,30/0,50	39	55
Supermalt Ginger Beer 0,33	49	
Fulgsang Tonic, Indian 0,20	39	
Fulgsang Tonic, Mediterranean 0,20	39	
Lemonade 0,50	55	
Ice tea peach 0,50	55	

FRESH BLENDS

Milkshakes

Jordbær is, sirup, mælk, flødeskum	69	
Oreo is, sirup, mælk, flødeskum		

Smoothie

Jordbær, sirup, yoghurt, appelsinjuice	69	
--	----	--

Iskaffe

m/vaniljeis og flødeskum	69	
--------------------------	----	--

DE STÆRKE - 3 CL.

Torres, 10 år	49	
Cardenal Mendoza	85	
Lhéraud 10 år	85	
Lhéraud 20 år	120	
Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva	110	
Dos Maderas Rum, 10 år	65	
Macallan 12 år - Single Malt Scotch	75	
Highland Park 18 år - Single Malt Scotch	85	
Tequila Omega Silver	45	
Tequila Omega Reposado	55	

2 ENS
DRINKS
135

COCKTAILS

Piña Colada	95
Rom, coco, fløde, ananasjuice	
Astronaut	95
Råstoff, lemon, lime	
White Russian	95
Kaffelikør, vodka, mælk	
Strawberry Daiquiri	95
Rom, jordbær, appelsinjuice	
Mojito	95
Rom, knust is, soda, mynte	
Espresso Martini	95
Espresso, vodka, kaffelikør, vanilje	
Aperol Spritz	95
Aperol, cava, soda	
Gin Hass	95
Gin, mango sirup, lemon soda, lime	
Sjusser	85
Rom, gin, vodka	

Gins og Fuglsang Tonic:

Hendrick's	105
Malfy Arancia	105
Gin Mare	125
Monkey 47	132

VARME DRIKKE

Kaffe - alt kaffe laves også koffeinfri

Te (spørg efter udvalg)	38
Filterkaffe inkl. én opfyldning	38
Espresso	36
Dobbelt espresso	45
Cortado	45
Cappuccino	49
Chai Latte	49
Latte	49
Ekstra shot	10
Sirup	8
Varm hyldeblomst	45
Varm chokolade m/flødeskum	49
Med havremælk	+10

VARM I SJÆLEN

Carajillo med brandy	65
Baileys Latte	75
Spansk kaffe m/likør 43 og flødeskum	75
Irsk kaffe m/irsk whisky og flødeskum	75
Fransk kaffe m/cointreau og flødeskum	75
Calipso m/kahlua og flødeskum	75

3 cl.
ekstra
spiritus
25

2 STK.
PROFITEROLES
med saltet karamel
39

EN
LILLE ÉN?
Se vores snaps
udvalg i baren
35

Kaffe