

Menu

Restaurant Over Aaen


BUENOS DÍAS TIL KL. 13

MAÑANA BURGER	95
Brioche - serrano - cheddar - avocado - spejlæg	
2 SPEJLÆG 	69
Ristet rugbrød cherry tomat - pesto	
BRUNCH TAPAS	135
BRUNCH MED DRIKKE	219
Inkl. fri kaffe, the, juice, vand, lemonade	
Serrano - syltede rødløg - rørag med sprød bacon okse chorizopølse - lakse rillette med dild øko yoghurt med knas - Gammel knas og marmelade - amerikansk pandekage m/sirup - frisk frugt friskbagt brød og smør	
Tilkøb croissant med hønsesalat	35
Croissant	18
Ekstra bacon	9


EN
BITTER
35

MIMOSA
65

DE SUNDE OG DE LETTE

BRUSCHETTA	109
3 stk. ristede brød - forskellige tilbehør	
DAGENS SUPPE	105
SALAT	145
- med kylling og bacon - med rejer og sesam	
CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD	119
Ruccola - gårdost - pesto - balsamico	
SORTFODSSKINKE 36 MDR. 100 GR.	175
Oliven olie	
HYGGE NACHOS 	110
Cheddar - jalapeños - guacamole salsa - creme fraiche	
Tilkøb af kylling	39

PASTA & PAELLA

PASTA RIGATONI KYLLING	169
Kylling - squash - broccoli - revet ost - fløde	
PASTA RIGATONI OKSE	179
Oksemørbrad - svampe - fløde - revet ost	
PASTA RIGATONI VEGETARISK 	159
Ruccola - squash - broccoli - pesto - revet ost - fløde	
PASTA RIGATONI REJER	169
Hvidløg - tomat - balsamico - chili	
PAELLA	209
Safran - fisk - skaldyr - kylling	

JUNIOR u/12 år

BRUNCHBRÆT - til kl. 13	89
Rørag - ketchup - friskbagt brød - smør marmelade - amerikansk pandekage med sirup okse chorizopølse - profiterol - frisk frugt	
JUNIOR TENDERS	95
3 stk. chicken tenders - fritter - agurk - ketchup	
JUNIOR BURGER	95
Brioche - 100 gr. frilandskvæg tomat - agurker - fritter - ketchup	
PASTA	95
Oksepølser - tomat/flødesauce	

KLASSIKERE TIL KL. 16

RØDSPETTEFILET	109
Ristet rugbrød - hjemmerørt grov remo - citron	
STJERNESKUD	179
Ristet rugbrød - paneret rødspættefilet - koldrøget laks - håndpillede rejer - rogn - asparges - citron dressing - dild	
PARISERBØF	169
220 gr. hakkebøf - ristet rugbrød - pasteuriseret æggeblomme - peberrod - rå løg - kapers rødbedeter - syltede agurker, pickles	
Tilkøb af spejlæg	19
SPANSK OMELET	135
Æg - løg - nye kartofler - oksechorizo cherry tomat - ost	
KARTOFFELMAD	109
Ristet rugbrød - aioli - crisp salat - kartoffel stegt serrano - radisse - karse	
VARMRØGET LAKSEMUSSE	115
Ristet rugbrød - asparges - dild - citron	
HØNSESALAT	109
Ristet rugbrød - crisp salat - bacon	
SUNNY AVOCADO 	109
Ristet rugbrød - chilimayo - avocado - spejlæg	
Tilkøb af varmrøget laks med pesto	42
ROASTBEEF	109
Ristet rugbrød - bagte løg - hjemmerørt remo pickles	
SMØRREBRØDS BRÆT	195
Variation af 3 halve smørrebrød	

FROKOSTPLATTE	249
Paneret rødspætte og hjemmerørt remo Håndpillede rejer med skaldyrs dressing Lakserillette, avokado, hønsesalat, sprød bacon, Gammelknas og marmelade. Brød og aioli.	


GRILLMESTER *Høsk sauce*

VARMRØGET LAKS	210
Råstegte kartofler - stegt grønt	
OKSEMØRBRAD	245/315
(kornfodret ca. 180/250 gr.) Råstegte kartofler - stegt grønt	
RIBEYE	275/350
(kornfodret ca. 250/350 gr.) Fritter - stegt grønt	

DIP
• Trøffelmayo
• Chilimayo
• Aioli
• Ketchup • Mayo
10

SAUCER
• Bearnaisesauce
• Madagaskar
pebersauce
• Whiskeysauce
• Dildsauce
20

THE BURGER *Høsk dip*

PREMIUM	169
Brioche - 225 gr. hakkebøf - chilimayo - salat - tomat syltede rødløg - syltede agurker - cheddar - bacon - fritter	
Ekstra bøf	42
Ekstra bacon	9
MEXICAN CHICKEN	165
Paneret kylling - brioche - salsa - guacamole - salat tomat - jalapeños - syltede rødløg - fritter	
VEGGIE 	165
Brioche - vegansk bøf 170 gr. - chilimayo - salat tomat - syltede rødløg - syltede agurker - cheddar - fritter	
Glutenfri burgerbolle	15

10 TAPASMENU

Udvalgt af køkkenet.
Serveres som forret,
hovedret og dessert

359

VINMENU
4 X Glas vin
299

6 TAPAS MENU

269

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

THE TAPAS BRÆT

239

Lomo - chorizo - sortfodsskinke 36 mdr.
hvidløgspaté - hvidløg - stegte kæmperejer
øl-pølser - manchego - pesto - oliven
chutney - cornichoner
Hertil friskbagt brød
og aioli

TRE
ORIGINALE
TAPAS
Efter kokkens umør
145

SNACK TAPAS

Brød & aioli	25
Caprese 	65
Cherry tomat - mozzarella - basilikum	
Avocado tatar  	59
Med goma - soya	
Charcutteri	99
Chorizo - lomo - serrano - oliven - manchego	
Lakserillette	69
Stegte dadler 4 stk.	59
Baconsvøb	
Hvidløgstegte kæmperejer 4 stk.	79
Chili - lime	
Fritter 	45
Spansk tortilla med mojo	55
Råstegte kartofler 	45
Mørbradspyd 2 stk.	89
Andalusisk marinade	
Stegte grøntsager 	69
Manchego	
Falafel 4 stk. 	59
Chilimayo	
3 gårdoste	135
Med syltet, sprødt og sødt	

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, og flødeis	

3 TAPAS DESSERTER

139

Spørg tjeneren efter
dagens tapas

2 stk.
Profiteroles
med saltet
karamel
39

Tapas

Drikke

Vand medfølger ved køb af glas/flaske vin.
Med brus +5/15kr.



BOBLER

Duc De Foix Semi Seco, D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada	65	285
Möet & Chandon Imperial		895
Rosé Duc De Foix Brut Rosada Reserva D.O. Cava, Trepat		365

GRØNNE DRUER

Grillo Sicilia D.O.C.	69	285
Aldeya, D.O. Cariñena	79	325
Chardonnay		
Duquesa de Valladolid, Rueda Verdejo <i>Anbefales</i>	89	360
Santiago Ruiz, Rias Baixas Albariño		440
Kendall-Jackson Chardonnay, USA <i>Favorit</i>	515	
CERO alkoholfri Chardonnay	59	249

ROSÉ

Mesta, D.O. Uclés, Tempranilla	69	285
Aldeya, Granache		325

BLÅ DRUER

Mesta	69	285
Tempranillo		
Aldeya, D.O. Cariñena	79	325
Garnache		
Los Cantos, D.O. Ribera del Duero	99	410
Tempranillo, Merlot <i>Anbefales</i>		
LAN Reserva, D.O.C. Rioja		445
Tempranillo, Graciano <i>Favorit</i>		
Villa Molino Ripasso D.O.C. Italien		495
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina		
Hacienda Monasterio, D.O. Ribera del Duero		820
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot		
Psi, D.O. Ribera del Duero		950
Tempranillo, Grenache		
Flor de Pingus, D.O. Ribera del Duero		1.650
CERO alkoholfri Zinfandel	59	249

DESSERTVIN

Taylor's Late Bottled Vintage Port Portugal	80	465
Tierra de Castilla Muscat Blue Moscatel	59	285

PITCHERS

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

FADØL

Odense Pilsner 0,30/0,50	49	67
Black Bird Classic 0,30/0,50	49	69
Schiøtz Mørk Mumme 0,40		69
Dybmørk kobberfarvet mumme, med let sødme		

2 ENS
DRINKS
169

SPECIAL ØL

Edelweiss Wheat Beer 0,33		55
Anarkist Brown Ale 0,50		79
Med let sødme, mild humlebitterhed og diskrete noter af karamel		
Kissmeyer Adventure Fruited 0,44		72
Lys ravfarvet super frisk og frugtig IPA		
Schiøtz Gylden IPA 0,50		79
Brygget på rosmarin og hyben med kraftig humlekarakter		
Heineken 0% alc., 0,33		52
Den gode ølsmag og færre kalorier		
Anarkist Hazy 0,5% alc., 0,44		72
Royal Blanche 0,33		55
Danskbrygget hvedeøl med et pift af citrus		

Mimosa	65
Cava - appelsinjuice	
Hylade	85
Hvidvin - hyldeblomst	

VAND

Isvand - Ad libitum pr. pers. (gratis til vin)		22
Sodavand 0,30/0,50	45	59
Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Lemon/Appelsin/Danskvand/Danskvand Citrus		
Lemonade med/uden brus 0,50		59
Icetea peach med/uden brus 0,50		59
Jordbærsaft med/uden brus 0,50		59
Egekilde uden brus 0,70		39
Hyldeblomst med/uden brus 0,50		59
Juice, æble/appelsin/ananas 0,30/0,50	39	55
Supermalt, Gingerbeer 0,33		49
Fever Tree Tonic, Indian 0,20		39

FRESH BLENDS

Milkshakes

Jordbær		
Is, sirup, mælk, flødeskum		69
Oreo		
Is, sirup, mælk, flødeskum		69

Smoothie

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

Iskaffe

Vaniljeis, sirup, flødeskum		69
-----------------------------	--	----

DE STÆRKE - 3 CL.

Torres, 10 år		49
Cardenal Mendoza		85
Lhéraud 10 år		85
Lhéraud 20 år		120
Mendoza Carta Real		110
Solera Gran Reserva		
Dos Maderas Rum, 10 år		65
Aberlour 12 år - Single Malt Scotch		75
Aberlour 16 år - Single Malt Scotch		85
Tequila Omega Silver		45
Tequila Omega Reposado		55

EN
LILLE ÉN?
Se vores snaps
udvalg i baren
35

COCKTAILS

ALKOHOL
0%

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

Gins og Fever-Tree Tonic:

Beefeater 0 %		95
Hendrick's		105
Malfy Arancia		105
Monkey 47		132

VARME DRIKKE

Kaffe - alt kaffe laves også koffeinfri

Te (spørg efter udvalg)		39
Filterkaffe inkl. gratis opfyldning i baren		39
Espresso		36
Dobbelt espresso		48
Cortado		48
Cappuccino		55
Chai Latte		55
Latte		55
Varm hyldeblomst		49
Varm chokolade m/flødeskum		52
Med havremælk		+5
Ekstra shot		10
Sirup		8

VARME I SJÆLEN

Carajillo med brandy		69
Baileys Latte		79
Spansk kaffe m/likør 43 og flødeskum		79
Irsk kaffe m/irsk whisky og flødeskum		79
Fransk kaffe m/cointreau og flødeskum		79
Calipso m/kahlua og flødeskum		79

3 cl.
ekstra
spiritus
25

2 STK.
PROFITEROLES
med saltet karamel
39

Kaffe