

# Menu

Restaurant Over Aaen

## BUENOS DÍAS TIL KL. 13

SPANSK OMELET	135
Æg - løg - nye kartofler - oksechorizo cherry tomater - ost - karse	
MAÑANA BURGER	95
Brioche - serrano - cheddar avocado - spejlæg	
BRUNCH	139
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 - Gammelknas 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 LETTE

BRUSCHETTA	109
3 stk. ristede brød - forskellige tilbehør	
SNACKKURV	139
Mozzarella sticks - chicken tenders løgringe - fritter - aioli	
SALAT	145
- med kylling og bacon - med rejer og sesam	
CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD	119
Rucola - gårdost - pesto - balsamico	
HYGGE NACHOS	115
Cheddar - jalapeños - guacamole salsa - creme fraiche	
Tilkøb af kylling	39

## PASTA TORTIGLIONI

PASTA KYLLING	179
Kylling - squash - broccoli - revet ost - fløde	
PASTA OKSE	189
Okse - svampe - fløde - revet ost	
PASTA REJER	189
Hvidløg - tomat - balsamico - chili	

## JUNIOR u/12 år

BRUNCHBRÆT - til kl. 13	95
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. hakkebøf - mayo tomat - agurker - fritter - ketchup	
PASTA	95
Oksepølse - tomat/flødesauce	

## KLASSIKERE TIL KL. 16

PARISERBØF	169
220 gr. hakkebøf - ristet rugbrød - pasteuriseret æggeblomme - peberrod - rå løg - kapers rødbedeter - syltede agurker, pickles	
Tilkøb af spejlæg	19
RØDSPÆTTEFILET	125
Ristet rugbrød - hjemmerørt grov remo - citron	
KARTOFFELMAD	115
Ristet rugbrød - avocado - aioli - stegt serrano syltede rødløg - karse - rodfrugtknas	
VARMRØGET LAKSEMUSSE	115
Ristet rugbrød - asparges - dild - citron	
HØNSESALAT	109
Ristet surdejsbrød - crisp salat - bacon	
AVOCADOMAD	109
Ristet rugbrød - aioli - chilimayo - syltede rødløg baconcrumble - sorte sesamfrø - rød mizuna	
Tilkøb af røget laks med pesto	42
ÆG & REJER	109
Ristet rugbrød - cherrytomater - mayo - karse	

## FROKOSTPLATTE 249

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

## ALL DAY

FISH'N'CHIPS	179
2 stk. paneret kulmule - sauce tatare fritter - hjemmerørt grov remoulade	
STJERNESKUD	185
Ristet rugbrød - paneret rødspættefilet - koldrøget laks - håndpillede rejer - rogn - asparges - citron dressing - dild	
BAGT LAKS	229
Råstegte kartofler - stegt grønt - Hollandaise	
OKSEMØRBRAD, 200 GR.	295
Råstegte kartofler - stegt grønt <i>Husk sauce</i>	
RIBEYE, 300 GR.	325
Fritter - stegt grønt <i>Husk sauce</i>	

### DIP

- Trøffelmayo
- Chilimayo
- Aioli • Mayo
- Ketchup • Remo

10

### SAUCER

- Bearnaisesauce
- Madagaskar  
pebersauce
- Whiskeysauce

20

## THE BURGER *Husk dip*

PREMIUM	175
Brioche - 200 gr. hakkebøf - crisp salat - tomat ost - syltede agurker - syltede rødløg - barbeque honey mustard - fritter	
Ekstra bøf	45
Ekstra bacon	9
MEXICAN CHICKEN	169
Brioche - paneret kylling - salsa - guacamole - salat tomat - jalapeños - syltede rødløg - fritter	
VEGGIE	169
Brioche - vegansk bøf 170 gr. - chilimayo - salat tomat - syltede rødløg - syltede agurker - cheddar - fritter	
Glutenfri burgerbolle	15

# Tapas

## 10 TAPASMENU

Udvalgt af køkkenet.  
Serveres som forret,  
hovedret og dessert

VINMENU  
4 X Glas vin  
299

359

## 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

## CHARCUTERI BRÆT

209

Lomo - chorizo - serrano - salami -  
hvidløgspaté - øl-pølser - manchego - pesto -  
oliven - chutney - cornichoner  
Hertil friskbagt brød  
og aioli

TRE  
ORIGINALE  
TAPAS  
Efter kokkens humør  
145

## SNACK TAPAS

Brød & aioli	25
Caprese	65
<i>Cherry tomater - mozzarella - basilikum</i>	
Avocado tatar	59
<i>Med goma - soya</i>	
Lakserillette	69
Stegte dadler 4 stk.	59
<i>Baconsvøb</i>	
Hvidløgsgstegte kæmperejer 4 stk.	79
<i>Chili - lime</i>	
Fritter	45
<i>Husk dip</i>	
Spansk kartoffelomelet	55
Råstegte kartofler	45
<i>Husk dip</i>	
Grillet mørbrad	89
<i>Andalusisk marinade</i>	
Stegte grøntsager	69
<i>Manchego</i>	
2 gårdoste	99
<i>Med syltet, sprødt og sødt</i>	

## DET SØDE HJØRNE

AMERIKANSKE PANDEKAGER	85
Med bær, sirup, flormelis og flødeis	
CRÈME BRÛLÉE	89
Med flamberet sukker og flødeis	
SÆSONENS KAGE	75
Med flødeis	
ISBOWLE	89
Med bær 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


# 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	295
Rosé Duc De Foix Brut Rosada Reserva D.O. Cava, Trepat		365




## GRØNNE DRUER

Grillo Sicilia D.O.C.	69	295
Aldeya, D.O. Cariñena 	79	335
Chardonnay		
Palmberg, Pfalz, Spätlese Riesling <i>Anbefales</i>	89	369
Duquesa de Valladolid, Rueda Verdejo		415
CERO alkoholfri Chardonnay	65	275

## ROSÉ

Poste Restante, Tempranillo 	69	295
Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence		375
CERO alkoholfri Rosé	65	275

## BLÅ DRUER

Poste Restante 	69	295
Tempranillo		
Nicolas Potel Bourgogne Pinot Noir VdF	79	335
Los Cantos, D.O. Ribera del Duero 	99	435
Tempranillo, Merlot <i>Anbefales</i>		
LAN Reserva, D.O.C. Rioja Tempranillo, Graciano <i>Favorit</i>		445
Almorano Ripasso D.O.C. Italien Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina		495
Hacienda Monasterio, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot 	820	
PSI, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Grenache		950
Flor de Pingus, D.O. Ribera del Duero		1.650
CERO alkoholfri Zinfandel	65	275

## DESSERTVIN

Taylor's Late Bottled Vintage Port Portugal	80	465
Tierra de Castilla Muscat Blue Moscatel	59	295

## PITCHERS

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

## FADØL


Heineken 0,30/0,50	49	69
Black Bird Classic 0,30/0,50	49	69
Royal Blanche 0,30/0,50	49	69
Affligem Double 0,30/0,50	55	79
Schiøtz Mørk Mumme 0,40	69	

## SPECIAL ØL

Anarkist New England IPA 0,44 Hazy, frisk og frugtig med let bitterhed		79
Newcastle Brown Ale 0,5 Fyldig med strejf af nødder og karamel		79
Anarkist Hazy IPA 0,5% alc., 0,44		75
Heineken 0% alc., 0,33		55
Royal Classic 0% alc., 0,33		55

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 alm. eller Free Lemon/Appelsin/Danskvand/Danskvand Citrus		
Lemonade citron med/uden brus 0,50		59
Lemonade grapefrugt med/uden brus 0,50		59
Ice tea peach med/uden brus 0,50		59
Jordbærsaft med/uden brus 0,50		59
Hyldeblomst med/uden brus 0,50 		59
Juice, æble/appelsin/ananas 0,30/0,50	39	55
Caribia, Gingerbeer 0,33		49
Fever Tree Tonic, Indian 0,20		39
Redbull 0,33		49

## FRESH BLENDS

### Milkshakes

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

### Smoothie

Jordbær, sirup, yoghurt, æblejuice		69
------------------------------------	--	----

### Iskaffe

Vaniljeis, karamelsirup, flødeskum		69
------------------------------------	--	----

### Islatte

Espresso, mælk, karamelsirup		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
Aberlour 12 år - Single Malt Scotch		75
Aberlour 16 år - Single Malt Scotch		85
Tequila Omega Silver		45
Tequila Omega Reposado		55

2 ENS  
DRINKS  
150

## COCKTAILS

ALKOHOL  
0%

Piña Colada	89	99
Havana rom, kokos, fløde, ananasjuice		
Astronaut		99
Råstoff, lemon, lime		
White Russian		99
Kahlua, Absolut vodka, mælk		
Strawberry Daiquiri	89	99
Havana rom, jordbær, appelsinjuice		
Mojito	89	99
Havana rom, knust is, soda, mynte		
Pornstar Martini		99
Absolut vodka, passion, vaniljesirup		
Espresso Martini		99
Espresso, Absolut vodka, Kahlua, vanilje		
Aperol Spritz		99
Aperol, cava, soda		
Hugo Spritz		99
Hyldeblomst, cava, soda		
Gin Hass	89	99
Beefeater, mango sirup, lemon soda, lime		
Sjusser		89
Havana rom, Beefeater gin, Absolut vodka		

### Gins og Fever-Tree Tonic:

Tanqueray 0 %		95
Hendrick's		105
Malfy Rosa		105
Monkey 47		132

## VARME DRIKKE

### Kaffe - alt kaffe laves også koffeinfri

Chaplon 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
Marshmallows		8

## VARM 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

EN  
LILLE ÉN?  
Se vores snaps  
udvalg i baren  
35

2 STK.  
PROFITEROLES  
med saltet karamel  
39

# Kaffe