

# MENU

## AFTEN

### Det kolde

- **Croissant**, Kylling, hvidløgscreme og puy linser **G**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, persille og aioli
- **Fiskemousse**, Agurk og capers
- **Sprød salat**, Urter og grønt **V**
- **Laks**, Hytteost og estragon **(G)**
- **Hvedekernesalat**, Trøffelolie, peberfrugt og agurk **V G**
- **Slider**, Nakkefilet, coleslaw og syltede løg **(G)**
- **Pokebowl**, Grønt, dressing og sesamfrø **V**

### Det lune

- **Spareribs**, Bbq
- **Suppe**, Tom Kha Gai
- **Flødekartofler**, Hvidløg og timian **V**
- **Polpette**, Italiensk kødbolle, tomat og parmesan **G**
- **Brisket**, Krydret langtidsstegt oksebryst
- **Chicken wings**, Bbq
- **Braiseret nakke**, Fennikel og syltede ribs
- **Fritter**, Ost, bacon og dips **V**

### Brød

- **Mæskbrød**, med smør **(G) V**
- **Tacos**, okse, salat, salsa **G**
- **Grøntsagstærte**, kål, kerner og ost **V G**
- **Quesadillas**, Ost og tomat **G V**
- **Pizza**, Mozzarella, pancetta, bøgehatte, peber og trøffelolie **(G)**
- **Pizza**, Tomat, mozzarella og skinke **(G)**

### DESSERT

- **Softice, frisk frugt, kaffe og te**

### PRISER

#### Måltidet

Hverdage **209,- pr. person**

Weekend (fre-søn) **239,- pr. person**

#### Fri bar (min. 2 timer)

Hverdage pr. time **50,- pr. person**

Weekend (fre-søn) pr. time **75,- pr. person**

#### Fri dessert, Kaffe & te

Alle dage **40,- pr. person**

**Børn under 12 år halv pris. Under 4 år gratis (undtagen desserten)**

FRI BAR og FRI DESSERT kan kun tilkøbes ved køb af FOOD COURT.

# MENU

## FROKOST

### Det kolde

- **Croissant**, Kylling, hvidløgscreme og puy linser **G**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, persille og aioli
- **Sprød salat**, Urter og grønt **V**

### Det lune

- **Suppe**, Tom Kha Gai
- **Chicken wings**, Bbq
- **Braiseret nakke**, Fennikel og syltede ribs
- **Fritter**, Ost, bacon og dips **V**

### Brød

- **Mæskbrød**, med smør **(G) V**
- **Grøntsagstærte**, kål, kerner og ost **G V**
- **Quesadillas**, Ost og tomat **G V**
- **Pizza**, Mozzarella, pancetta, bøgehatte, peber og trøffelolie **(G)**
- **Pizza**, Tomat, mozzarella og skinke **(G)**

### DESSERT

- **Softice, frisk frugt, kaffe og te**

### PRISER

#### Måltidet

Lørdag + søndag

**159,- pr. person**

#### Fri dessert, Kaffe & te

Alle dage

**40,- pr. person**

**Børn under 12 år halv pris. Under 4 år gratis (undtagen desserten)**

FRI DESSERT kan kun tilkøbes ved køb af FOOD COURT.

**V** Vegetar

**G** Indeholder gluten

**(G)** Kan ændres til glutenfri

# MENU

Catering/Mad ud af huset

## Suppe

- **Tom Kha Gai**

## Det kolde

- **Croissant**, kylling i hvidløgscreme og puy linser, **G**
- **Marinerede rejer**, hvidløg, persille, toppet med aioli
- **Fiskemousse**, agurk og capers
- **Sprød salat**, urter og grønt, **V**
- **Laks**, hytteost og estragon
- **Hvedekernesalat**, trøffelolie, peberfrugt og agurk, **V**
- **Slider**, nakkefilet, coleslaw og syltede løg, **(G)**
- **Pokebowl**, Grønt, dressing og sesamfrø, **V**

## Det lune

- **Spareribs**, bbq
- **Flødekartofler**, hvidløg og timian, **V**
- **Polpette**, Italiensk kødbolle, tomat og parmesan, **(G)**
- **Brisket**, Krydret langtidsstegt oksebryst
- **Chicken wings**, bbq
- **Braiseret nakke**, fennikel og syltede ribs
- **Tacos**, okse, salat, salsa, **G**
- **Grøntsagstærte**, kål, kerner og ost, **V**
- **Quesadilla**, Wrap med ost og tomat, **(G) V**

## Brød

- **Mæskbrød**, med smør og dip. **(G) V** (inkluderet i prisen)

## DESSERT

- **Chokoladekage**, **V**

## PRISER

Vælg frit mellem ovenstående retter.

Retterne serveres i fade og skåle "To share" i termokasser

Ved både 6 retter og 9 retter er mængden afstemt således, at det svarer til et aftensmåltid

**6 retter + brød** **159,- pr. person**

**9 retter + brød** **189,- pr. person**

Minimumbestilling: 20 personer. Priser er ved afhentning på  
KITZCHEN, Brovejen 386, 5500 Middelfart

# DRIKKELSEN

## Sodavand:

*Inkluderet i FRI BAR*

**Sodavand: 34,-**

- Pepsi
- Pepsi Max
- Nikoline Appelsin
- Faxe Kondi
- Danskvand m/u citrus

**Vand, 1 liter 30,-**

**Øl: 33 cl./ 50 cl. 45,- / 65,-**

*Inkluderet i FRI BAR*

- Odense Pilsner
  - Odense Classic
  - Affligem Blond
  - New England IPA
  - Mørk Mumme
  - Anarkist Brown Ale
  - Edelweiss Wheat
  - Royal Free (Alkoholfri)
- Vores øl (Ølleriet):**
- WITT
  - Brown Ale
  - IPA

**Cocktails: 60,-**

- White Russian
- Gin & Tonic
- Gin Hass
- Tom Collins
- Mojito
- Dark´N´Stormy

**Kaffe & te: 30,-**

- Almindelig kaffe
- Café Latte
- Cappuccino
- Espresso
- Varm kakao m. flødeskum
- **Irish Coffee**

## Fri bar (2 timer)

Hverdage, pr. time **50,- pr. person**  
min. 2 timer

Weekend (fre-søn), pr. time **75,- pr. person**  
min. 2 timer

FRI BAR kan kun tilkøbes ved køb af FOOD COURT.

# VINE INKLUDERET I FRI BAR

## Rose

**2020 Decore Rose 300,-**

Indsmigrende duft med noter af hindbær og brombær og nuancer af tropisk frugt og grapefrugt. Cabernet Sauvignon-druen skinner tydeligt igennem med det typiske hint af solbær. En meget forfriskende, sommerlig og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af jordbær.

## Hvidvine

**2020 Villa di mare pinot grigio, Italien 300,-**

Flot, klar lys i glasset med et let, grønt skær. Vinener blød, harmonisk og forholdsvis tør på tungen. Let krydret aroma med honning og frugt, som behageligvis gentager sig på tungesammen med et let mineralsk præg.

**Le Fontagneret Blanc, Chardonnay, Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrig 300,-**

Indtagende hvidvin med en meget frugtig, blød og givende duft, der sammen med den friske, fyldige og karakterfulde smag danner et harmonisk hele.

**2020 Epicerie a la Francaise 300,-**

**Sauvignon Blanc/Viognier, VDF, Domaine Saint Jean, Sydfrankrig**

Let, forfriskende og livlig vin med sprøde aromaer. Noter af grapefrugt, eksotiske frugter, sødmefulde nektariner og stikkelsbær. Cremet og blød på tungen med strejf af hvid hyldeblomst og igen touch af grape i en lang eftersmag.

## Rødvin:

**2019 Itinera Primitivo Premium Salento, IGT, MGM Mondo del Vino, Italien 300,-**

Mørkrød rubin farve. Duften er fyldt med modne frugter, krydderier og kaffe, tilsat et snert af sort peber. Smagen er velstruktureret og massiv med masser af modne røde bær, som omfavner de afstemte tanniner.

**2020 Côtes-du-Rhône Rouge, AOP, Domaine du Seminaire, Frankrig 300,-**

Duften har toner af hindbær, brombær, kirsebær og blommer. Smagen er imødekommende med en umiddelbar frugt og diskret syre, som giver vinen en god balance.

**Le Fontagneret Rouge, Pinot Noir, Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrig 300,-**

Dybrød farve. Stofrig duft og smag med gode solmodne og altid smidige nuancer med et delikat strejf af aromaen Pinot Noir.

# OPGRADÉR DIN VIN

**50%** på nedenstående priser hvis  
du har valgt FRI BAR

## Rose / Champagne

**2020 Scalabrone Bolgheri Rosato, 400,-  
D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Italien**

Scalabrone har farve som lyserøde roser. Aromaen har intense indtryk af røde bær, blomster, rosenblade og havtorn. Smagen er behageligt frugtagtig og delikat med en fremragende friskhed og vedholdenhed.

**NV Champagne Lancelot Royer 700,-  
Cuvee de Reserve R.R., Frankrig**

Duften er yderst elegant med toner af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i smagen, som har en flere minutter lang eftersmag med en let mineralitet i sin afslutning.

## Hvidvine

**2019 Mâcon-Bussièeres les Clos, AOP, 400,-  
Maison Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrig**

Fine mineralske toner. En meget overbevisende Chardonnay, der tydeligt følger Drouhins linje om elegance og finesse.

**2020 Discovery Chardonnay, DAOU 400,-  
Family Estates, Paso Robles USA**

Fyldig aroma af ananas, æbler og pærer med små hint af citron, honning og nektariner. Langsomt vinder indtryk af stjerneanis indpas, fulgt af en smule muskatnød og vanilje. Masser af saftig fylde.

**2019 Conte della Vipera Bianco, IGT, 500,-  
Castello della Sala, Umbrien, Italien**

Conte della Vipera er strågul med lysegrønne og gyldne nuancer. Næsen åbnes med intense noter af hvide blomster, der blandes med aromaer af grapefrugt, figner og ingefær.

## Rødvine

**2017 La Montesa, D.O.Q. Crianza, 400,-  
Alvaro Palacios, Rioja, Spanien**

Duften har en let sødme med mørke kirsebær og krydderurter. Smagen er behagelig frisk og imødekommende med en silkeblød eftersmag.

**2018 Jean-Pierre Moueix Saint-Émilion, 500,-  
AOP, Ets. Jean-Pierre Moueix, Bordeaux, Frankrig**

Elegant fylde, der ikke kammer over i fedme. Bløde tanniner og med en skøn og velduftende aroma af blomster, chokolade, egetræ og modne bær.

**2017 Amarone Zironda, D.O.C.G., 600,-  
MGM Mondo del Vino, Veneto, Italien**

Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blomster.