



Restaurant

Carl Nielsen

ØL:

Carl Niensens øl brygget af Alefarm 4,7% 44 cl. kr. 79
Den fineste, rene og mest funkende udgave af en pilsner, som har en meget lav bitterhed og elegante malt- og humlenoter (19.april 2021)

Carlsberg Fadøl 25 cl. 4,6% kr. 45

Carlsberg Fadøl 50 cl. 4,6% kr. 78

Øllen har den lyse gyldne farve med det flotte skum og duften af fyrretræ, strå, hasselnød og skovsyre.

Jacobsen Helles Bier Fadøl 25 cl. 4,8% kr. 55

Jacobsen Helles Bier Fadøl 50 cl. kr. 88

Hell of a Bier er krystalklar og lysgylden. Duften rummer noter af malt, frisk græs, sødligt hø og en smule citrus. Smagen er rund og velbalanceret med en diskret efterbitterhed.

Jacobsen Viva Classic 25 cl. 5,5 % kr. 55

Jacobsen Viva Classic 50 cl. Kr. 88

Viva Classic fra Jacobsen er en ravgylden wienerøl med et prægtigt skum. Øllen har en frisk og frugtig duft af stikkelsbær og passionsfrugt. Smagen er en velafbalanceret kombination af en maltsød fylde tilsat en passende mængde bitterhed.

Fynsk forår Ørbæk 4,8% 33 cl kr. 59

Fynsk Forår er en overgæret øl. Under brygning tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig følelse af dansk forår og sommer.

Krenkerup Pilsner 4,7 % 33 cl kr. 59

1367 er en ren gylden pilsner med et groft fast skum

Krenkerup Classic 4,8 % 33 cl kr. 59

En særlig velafbalanceret øl med ekstra smag, farve og fylde

Krenkerup Guldøl 5,7 % 33 cl kr. 59

Smagen er dansk og fyldig med sublim afstemt balance mellem maltens sødme og humlens bitterhed.

Krenkerup Weissbier 5,1 % 33 cl kr. 59

ufiltreret og er en frisk og frugtig smagsoplevelser med en cremet fylde og bananduft

Krenkerup IPA 6,3% 33 cl kr. 59

Øllen indeholder karamelmaltens sødme og humlens bløde, liflige bitterhed. Eftersmagen har en grapeagtig aroma og en duft af friske, knuste druer, lidt mandarin og grapefrugt.

Krenkerup Brown Ale 5,3 % 33 cl kr. 59

Lækker karamelmalt der giver en behagelig sødme og en smuk kastanjebrun farve. Den farve gør – sammen med et tæt cremet skum

Krenkerup Stout 5,3 % 33 cl kr. 59

Øllen har en let smag af kaffe og lakrids, den ristede malt med til at give øllet en markant karakter og farve



Restaurant

Carl Nielsen

Krenkerup Double Bock 8,2 % 33 cl kr. 65

Øllen er harmonisk med fyldige, silkebløde toner af karamel. De godt 11 ugers lagringstid giver fin balance mellem maltsødme og bitterhed.

Alefarm Carrousel 5,2% 44 cl kr. 79

En pale ale tørhumlet med Mosaic, Amarillo, Vic Secret og Simcoe

Alefarm Ehraim 6,8 % 44 cl kr. 79

Denne sour IPA er tørhumlet med Idahoe 7, Rakau, Sabro og Cashmere

Alefarm Stout 4,2 % 44 cl kr. 79

Ante Meridiem har noter af friskristet kaffe og kakao på næsen. Kombinationen af komplekse malte giver en utrolig dybde af aromaer, der fremhæver kaffe, mørk chokolade, cashew og karamel.

San Miguel 5,4 % 33 cl kr. 65

Denne lyse og klare pilsner har et fint hvidt skum. Duften er ren og har fine nuancer af korn og brød.

Rochefort Trappist 6 7,5% 33 cl. kr. 79

Rochefort 6 er den "lette" lillebror i trekløverens fra dette meget lukkede trappistbryggeri i det sydlige Belgien. Som sine to stærkere brødre, bærer Rochefort 6 den karakteristiske smag fra den gærstreng der bruges på dette bryggeri, samtidig har den en lettere og mere frugtig karakter.

Rochefort Trappist 8 9,2% 33 cl. kr. 89

Denne nøddebrune belgiske øl har et fint rødligt skær. Skummet er cremet og holder flot og længe i glasset. En øl med mange lag i både duft og smag. Tydelige frugtromaer som eksempelvis blommer, rosiner og tørrede abrikoser. Malten giver nuancer af karamel, nødder, kandis og brun farin. Selvom øllen har flere sødlige nuancer, har øllen en fin tør afslutning. Alkoholen giver varme, kompleksitet og giver flot modspil til de tunge og komplekse smage.

Rochefort Trappist 10 11,3 % 33 cl. kr. 109

Når du får fingrene i en Rochefort 10, og hælder den op i glasset, vil et godt tip være at vente 15 min. Før du smager på den – for så kan du opleve et sandt smagsbombardement, hvor tonerne af blomme, abrikos, solbær og rosin virkelig kommer til udtryk. Farven på øllen er en flot mørk rødbrun farve, og skummet er tæt og beigefarvet.



Restaurant

Carl Nielsen

Trappist Westmalle Dubble 7 % 33 cl kr. 89

Selve Westmalle Dubbel har en mørk rødlig farve, der giver et flot og cremet skum, som leder over i duften af de frugtrige toner, hvor du med lethed kan dufte dadel, og at den er letmaltet, du kan opleve nuancer af rosin, banan og passionsfrugt, som er med til at give en prikkende, rund og fyldig fornemmelse i munde

Hoegaarden Wit 4,9 % 25 cl kr. 59

Hoegaarden Wit Blanche er en ægte belgisk hvedeøl. Den har en kompleks og meget unik brygproces, hvor øllen først er overgæret og derefter eftergæret på flasken. Denne Wit Blanche har en enestående smag af sursød øl med en let bitterhed, et krydret strejf af koriander og appelsinnoter

Boon Mariage Parfait Geuze 8% ABV 37,5cl kr. 89

Boon Geuze Mariage Parfait består af 95% mild lambic, i alderen mindst tre år og specielt reserveret til dette formål, og 5% ung lambic. Sidstnævnte giver de fermenterbare sukkerarter og vilde gær.

Saison Dupont 6,5 % 33 cl kr. 59

Saison blev oprindeligt brygget på de små bondegårdsbryggerier med det formål at være en lækende drik til det varme høstarbejde. Saison Dupont betragtes som "mor" til alle saison øl. Den er brygget siden 1844. Det er en halmfarvet øl med en bitter smag og en meget fin aroma, der dufter af friskbagt brød, esteriske noter af citrus og krydderier. Øllen ligger i tøndes i ca 6 måneder og er fyldig og maltet.

Barley Wine, Emelisse 12 % kr. 89

En ristet chokolade/kaffe alkohol eksplosion til øldrikkeren, der går efter kvalitet. Barley wine er øllets svar på portvin.

Øl uden alkohol

1664 Kronenburg Blanc kr. 45,-

Smag af forfriskende hvedeøl. Øllet fremstår uklart og hvidgyldent med et friskt syrligt bid en herlig duft af citrus og sødlig frugtighed

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0% kr. 45,-

En lækker alkoholfri udgave af den velkendte Ale med en sød lækende fylde

Svaneke Don't worry brown ale 0,5 % kr. 48,-

Overgæret, mahognifarvet, saftig og skummende øl. Smag af udsøgte malttyper med nuancer af frugt, sort te og humle. En mild, mørkere og frugtig Ale.

Brooklyn Special Effects 0,4 % kr. 45,-



Restaurant

Carl Nielsen

Special Effects er fremstillet ved stopning af gæring og efterfølgende tørhumlet med amerikanske humlesorter. Special Effects kendetegnes ved en klar kobberbrun skumkrone og underspillet humleduft af tropiske frugter og citrus.

Vand / Saft

San Pellegrino 50 cl	kr.	49,-
Acqua Panna 50 cl	kr.	49,-
Coca Cola	kr.	35,-
Coca Cola Zero	kr.	35,-
Søbogaard - hyldeblomst	kr.	35,-
Naturfrisk – hyldebrus	kr.	35,-
Naturfrisk – appelsinbrus	kr.	35,-
Æblemost	kr.	39,-

Vores øl og vandkort er desværre ikke fuldkomment endnu. Vi leder efter spændende leverandører

Kaffe & avec

Americano		kr.	40
Espresso		kr.	30
Espresso Dobbelt		kr.	40
Cappucino		kr.	45
The udvalg fra Perchs		kr.	40
Grappa Pregiosa 2,5 cl		kr.	125
A.E. Dor Rara FME Champagne VSOP 12 år	2,5 cl	kr.	125
Albare Grande champagne	2,5 cl	kr.	175
XO-Vieille Fine champagne 25 år	2,5 cl	kr.	195
Baily 2,5 cl		kr.	69
Zacapa rom 23 år	2,5 cl	kr.	95
Zacapa rom XO	2,5 cl	kr.	155