

kelner

www.kelner.dk

vesterbrogade 30, 1620 København

📍 kelnerrestaurant

Velkommen hos Kelner

Velkommen hos Kelner (substantiv; person der er ansat til at opvarte nogen)

Hos Kelner serverer vi hjemmelavet comfortfood der, med inspiration fra klassikere, er lavet helt fra bunden og med øje for kvalitet og økologi. Bare god mad!

MENU (Spørg efter "sharingstyle")

Fiske Tacos 185,-

Bagt Dansk hvidfisk, salsa salat, avocadocreme, grøn og rød chimichurri, koriander og lime i majstortillas.

Steak Frites 185,-

Steak af 150 gram Dansk Økologisk okseflank, salsa salat, kryddersmør. Serveres med pommes frites.

Chicken Birria Tacos 175,-

Tacos dyppet i birriasauce og stegt på plancha med Dansk Økologisk kylling, Monterey ost, rødløg og kål. Serveres med birriasauce til at dyppe i.

Sticky Pork 175,-

Langtidsstegt Dansk Økologisk gris i sticky sauce, sprød agurkesalat i birkes dressing, stegte ris i æg.

Fish Pie 185,-

Tærte i støbejernsgryde med torsk, røget laks, rejer, hjemmelavet bechamel, krydderurter, fennikel, sennep. Lukket med sprød, økologisk butterdej.

Spaghetti Bolognese 165,-

Traditionel Bolognese af Dansk Økologisk oksekød og grønsager. Simret i 6-8 timer og trukket i et døgn.

Meatballs 175,-

Kødboller af Dansk Økologisk oksekød og hjemmelavet tomatsovs, mozzarella, gremolata, parmesanchips. Serveres med caprese salat.

Vegetar version med veganske boller 165,-

Ravioli & Muslinge Bisque 195,-

Håndlavede grønne ravioli med ricotta og muslinge fyld serveret med muslinge bisque og syltet selleri.

Pocheret Ørred 185,-

Pocheret Dansk havopdrættet ørred, appelsin & bacon sauce, nye kartofler, stegt forårsløg.

SIDES/STARTERS

Pommes frites 55,-

Caprese salat med tomat og mozzarella 65,-

Sprød fennikel- og pæresalat med gedeost 65,-

Friteret aubergine med gedeost 65,-

Muslinge bisque med syltet selleri 95,-

Stegte rosenkål med parmesanost 65,-

Buffalowings med blue cheese dip 85,-

DESSERTER

Hasselnøddeis eller vaniljeis (3 scoops) 75,-

Cheesecake med bærcoulis og friske bær 75,-

Affogato 75,-

SNACKS

Røget og saltet Nødder 45,-

BOBLER & FRITTER..... fordi, hvorfor ik`!?

Cava & fritter 120,-

Champagne & fritter 180,-

kelner

www.kelner.dk

vesterbrogade 30, 1620 København

📍 kelnerrestaurant

DRIKKEKORT

FADØL FRA 2 ØL

45 days Organic Pilsner 4,7% 65,-
Økologisk pilsner lagret i 45 dage

Snublejuice 4,5% 65,-
Pale Ale med lette florale og frugtige noter

DÅSEØL FRA 2 ØL

Implosion 0,3% - Alkoholfri Pale Ale 45,-
Implosion Lager 0,5% - Alkoholfri Lager 45,-

SODAVAND

Coca Cola, Coca Cola Zero 35,-
Lemonade og saft fra Fat Dane 45,-
Hyldeblomst/Hyben, Mandarin/Appelsin,
Rabarber/Vanilje (Økologiske)

VAND

Kande vand med is er gratis med anden drikkelser 25,-
Dåse med brus 25,-

KAFFE/TE

Diverse espressokaffer 35,-
Te 35,-

DRINKS

Vælg imellem: Gin & Tonic, White Russian 75,-

CLASSIC COCKTAILS:

Old Fashioned 120,-
Manhattan 150,-
Whiskey Sour 130,-
French 75 120,-
Espresso Martini 100,-
Negroni 110,-
Margarita 100,-
Dry Martini 120,-
Paloma 100,-
Ask for mocktails 90,-

AVEC OG SØDVIN

Cognac 100,-
Rum 100,-
Baileys 80,-
Whisky Rye, Stauning 100,-
Portvin (10 års Tawny) 425,-/90,-
Vermouth Bordiga (Rød eller Hvid) 475,-/100,-

BOBLER

Cava Brut, Dibon 325,-/75,-
Elegant Cava. Frisk og frugtsyre

Alain Thienot, Champagne 850,-/145,-
Mineralsk med duft og noter fra pære, fersken og citrus

HVIDVIN

Chablis, Lois Moreau 475,-
Frisk og minerals. Klassisk Chablis.

Pouilly Fume Magma 575,-
Tør, frisk og fyldig. Duft af frugt.

Thanisch Riesling, Mosel 450,-
Tør og frisk Mosel med duft og smag fra modne æbler.

Sancerre Les Pierris, 500,-/100,-
Domaine Roger Champault
Mineralsk og frisk.

Chardonnay Generation 325,-/75,-
Fyldig og frisk.

Herencia Altes Garnaxta Bianca Catalonia 350,-/80,-
Frisk og frugtig med noter fra melon, fersken og citrus.

RØDVIN

Prugneto Sangiovese, Nespoli 385,-/85,-
Noter fra jordbær og kaffe, samt ristet brød og vanilje.
Afrundet og fyldig.

Côtes du Rhone, Domaine Chante Bise. 425,-/90,-
Mørke bær og frugtsødme.

Barolo, Lecinquevigne, damilano 750,-
Duft af mørk frugt, chokolade og hasselnød.
Smag af mørke bær og tørret frugt.

Grenache Generation 325,-/75,-
Noter fra blomster og solbær, samt vanilje.
Fyldig smag.

Soho Pinot Noir, Marlborough, "Bobby" 485,-
Blød og saftig med noter fra kirsebær,
hindbær og vanilje.

Sin Zin, Sonoma County, US 525,-
Frugtrig og saftig med noter af kirsebær,
blomme og brombær.

ROSÉ

Roubine "R" 425,-/90,-
Drikkevenlig og medium kraftig, med masser frugt.