



*DANG  
VED BRØNDEN*

Betaling med udenlandske kredit kort tillægges et transaktionsgebyr på 3,75%  
Payment with foreign credit card is subject to 3,75% transaction fee

Betaling med udenlandske kredit kort tillægges et transaktionsgebyr på 3,75%  
Payment with foreign credit card is subject to 3,75% transaction fee

## Dessert

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Indbagt banan med sirup og vaniljeis .....          | 49,- |
| 2 slags is med flødeskum og chokoladesauce .....    | 49,- |
| <i>Flere varianter</i>                              |      |
| Børneis - 1 slags med flødeskum og chokoladeis..... | 35,- |

## Dessertvin

glas 1/1 fl.  
37,50cl.

### Chile

|                                                                                                                                                                 |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| La Playa, Late Harvest.....                                                                                                                                     | 49,- | 210,- |
| <i>Ren nektar. Farven er flot gylden med duft af papaya og tørret fersken.<br/>Smagen er fyldig, fed og sød med god frugtsyre balance - skøn smag og aroma.</i> |      |       |

### Sydafrika

|                                                                      |      |       |
|----------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Muscat Alexandrine, Paradyskloof .....                               | 65,- | 265,- |
| <i>Lækker dessertvin der er en kombination af Muscat og portvin.</i> |      |       |

## Kaffe & The

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kaffe.....                                                                    | 19,- |
| Cappucino.....                                                                | 25,- |
| Caffe Latte .....                                                             | 27,- |
| A.C. Perch's the .....                                                        | 25,- |
| <i>Flere sorter. Se udvalget</i>                                              |      |
| Varm kakao.....                                                               | 38,- |
| <i>Cocio med flødeskum og chokoladedrys</i>                                   |      |
| Irish Coffee .....                                                            | 58,- |
| <i>3 cl. Tullamore Dew med kaffe, candy, flødeskum og chokoladedrys</i>       |      |
| French Coffee.....                                                            | 58,- |
| <i>4 cl. Grand Marnier med kaffe, candy, flødeskum og chokoladedrys</i>       |      |
| Thai Coffee .....                                                             | 58,- |
| <i>4 cl. Mekhong med kaffe, candy, flødeskum og chokoladedrys</i>             |      |
| Drambuie - Kahlua - Latte .....                                               | 68,- |
| <i>2 cl. Drambuie, 2 cl. Kahlua, latte, candy, flødeskum og chokoladedrys</i> |      |

## Forretter / Vorspeisen / First courses

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 50. Pho Pea Tord.....                                                                                           | 68,- |
| <b>Thai forårsruller med fyld af oksekød, glasnudler og grønt.<br/>Serveres med hjemmelavet sød chili sauce</b> |      |

*Thai springrolls with beef, vermicelli and vegetables.*

*Served with homemade sweet chilli sauce*

*Frühlingrollen mit Rindfleisch Gemüsen, serviert mit süss Chili Sauce*

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 51. Goong Hom Pah.....                                                                 | 68,- |
| <b>Dybstege kongerejer i sprøde rispapir. Serveres med hjemmelavet sød chili sauce</b> |      |

*Deep-fried king prawns wrapped in crispy ricepaper.*

*Served with homemade sweet chili sauce*

*Riesencrevetten in Reispapier gewickelt serviert mit süss Chili Sauce*

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| 52. Goong Choop Pang Tord.....                                       | 68,- |
| <b>Indbagte kongerejer. Serveres med hjemmelavet sød chili sauce</b> |      |

*Deep-fried king prawns. Served with homemade sweet chilli sauce*

*Fritierte Riesencrevetten. Serviert mit süss Chili sauce*

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| 58. Gai Saté.....                                                   | 68,- |
| <b>Grillet kyllingefilet på spyd med hjemmelavet jordnøddesauce</b> |      |

*Grilled chicken saté. Served with homemade peanut sauce*

*Hähnchen am spies, serviert mit Erdnuss Sauce*

## Supper / Suppen / Soups

75. *Tom Yam Goong*..... 85,-  
**Klassiske thai suppe med kongerejer og champignon. Stærkt krydret med chilli paste, citrongræs, kaffir limeblade, frisk chili og koriander.**

The most famous of all thai soups with kingprawns and champignons. A subtle blend of hot and sour with chilli paste, lemongrass, kaffirlime leaves, fresh chilli and coriander.

Riesencrevettensuppe mit Champignons, Chili, Zitronengras, Kaffirblättern und Koriander.

76. *Tom Yam Gai*..... 85,-  
**Klassiske thai suppe med kylling og champignon. Stærkt krydret med chilli paste, citrongræs, kaffir limeblade, frisk chili og koriander.**

The most famous of all thai soups with chicken and champignons. A subtle blend of hot and sour with chilli paste, lemongrass, kaffirlime leaves, fresh chilli and coriander.

Hähnchensuppe mit Champignons, Chili, Zitronengras, Kaffirblättern und Koriander.

77. *Tom Kha Gai*..... 85,-  
**Kokossuppe med kylling og champignon. Krydret med galanga, citrongræs, kaffir limeblade og koriander.**

Chicken in creamy coconut soup with champignons, galangal, lemongrass, kaffir lime leaves and coriander.

Kokosnusssuppe mit Hähnchen, Champignons, Galanga, Zitronengras, Kaffirblättern und Koriander.

## Spiritus

2 cl. /4 cl. .... 30,- / 45,-

**Likør:** Bailey's Irish Cream, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie

**Gin:** Bombay Sapphire

**Vodka:** Smirnoff

**Rom:** Bacardi, Bacardi Black

**Whiskey:**

Jack Daniels ..... 30,-/45,-

Chivas Regal..... 40,-/55,-

Johny Walker, Black Label ..... 40,-/55,-

## Portvin

Warre's Fine White Port ..... 38,-

Warre's Otima 10 år Tawny ..... 50,-

## Cognac

**Martell VS**..... 40,-

2 cl. Kraftig harmonisk, velafbalanceret og frugtagtig

**Martell Noblige**..... 50,-

2 cl. Blød og afrundet

**Martell Cordon Bleu** ..... 60,-

2 cl. Exceptionel blød og rund

## Drikkevarer / Beverages

|                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Natural Mineral Water<br>Ramlösa Original/Citrus 33 cl. ....                                         | 27,-        |
| Hildon Delightfully Still 33 cl / 75 cl.....                                                         | 29,- / 50,- |
| Hildon Gently Sparkling 75 cl. ....                                                                  | 50,-        |
| Sodavand 25 cl.....<br>Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, sprite, Schweppes lemon, Ginger Ale, Tonic | 25,-        |
| Solita appelsinjuice, Rynkeby æblemost 25 cl. ....                                                   | 27,-        |
| Icetea 50 cl.....<br>Peach, Lemon                                                                    | 38,-        |
| Cider Somersby 4,7% 33 cl.....<br>Apple/Pear                                                         | 39,-        |

## Øl / Beer

|                                                                                                                                                            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Fadøl / Draught Beer 25 cl./ 50 cl.....<br>Carlsberg Pilsner 4,6 %, Carls Special 4,4%                                                                     | 29,- / 47,- |
| Flaskeøl / Bottled Beer 33cl.<br>Singha 5% .....                                                                                                           | 39,-        |
| Hoegaarden Whit Beer 4,9%.....                                                                                                                             | 42,-        |
| Jacobsen 33 cl.....                                                                                                                                        | 42,-        |
| Jacobsen Brown Ale 6%<br>Overgæret øl efter engelsk tradition. En middelfyldig øl med frugtagtig karakter                                                  |             |
| Jacobsen Forårsbryg 6,3% (sæson)<br>Inspireret af det danske forår. Middelfyldig med en lang blød bitterhed.                                               |             |
| Jacobsen Sommer Wit 5,1% (sæson)<br>Forfriskende frugtig sommerhvedøl med aroma af hyldebær, hindbær, citrus, nellike og koriander                         |             |
| Jacobsen Golden Naked Christmas Ale 7,5% (sæson)<br>Brygget som en rigtig nordisk juleøl tilsat julens krydderier. Smagen er rund med en moderat fyldighed |             |

## Oksekøddretter / Beef dishes / Rindfleischgerichte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 125. Panaeng Nuer .....<br>Oksekød i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.<br>Beef in Panaeng curry and coconut milk with Thai beans, kaffirlime leaves, chilli and Thai sweet basil.<br>Rinderfleisch in panaeng Curry und kokosnuss milch mit Thaibohne, Kaffirblättern, Chili und Basilikum.                                | 179,- |
| 126. Gaeng Keaw whan Nuer .....<br>Oksekød i grøn karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, squash, chili og thai basilikum.<br>Beef in Green curry and coconut milk with Thai beans, kaffirlime leaves, courgette, chilli and thai sweet basil.<br>Rinderfleisch in grünem Curry und kokosnuss milch mit Thaibohne, Kaffirblättern, zucchini, Chili und Basilikum. | 179,- |
| 127. Nuer Pad Prick .....<br>Wokstegt oksekød med thai bønner, tomater og forårsløg i chili og østerssauce<br>Stir fried beef with Thai beans, tomatoes and springonions in chilli and oystersauce<br>Rinderfleisch mit Thaibohne, Tomaten, Frühlingszwiebeln in Chili und Austernsauce                                                                                         | 179,- |
| 128. Pad Nuer Namman Hoy .....<br>Wokstegt oksekød med peberfrugt, tomater, ananas og forårsløg i østerssauce<br>Stir fried beef with peppers, tomatoes, pineapple and springonions in oystersauce<br>Rinderfleisch mit pepperoni, Tomaten, Ananas und Frühlingszwiebeln in Austernsauce                                                                                        | 179,- |

## Fjerkræ / Chicken & Duck / Hähnchen & Ente

150. *Gaeng Phed Gai*..... 169,-  
**Kylling i rød karry og kokosmælk med bambus, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.**  
 Chicken in red curry and coconut milk with bamboo, kaffir lime leaves, chilli and Thai sweet basil.  
 Hähnchen in rotern Curry und kokosnuss milch mit Bambusmark, Kaffirblättern, Chili und Basilikum.

151. *Gaeng Keaw whan Gai*..... 169,-  
**Kylling i grøn karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, squash, chili og thai basilikum.**  
 Chicken in green curry and coconutmilk with Thai beans, kaffir lime leaves, courgette, chilli and Thai sweet basil.  
 Hähnchen in grünem Curry und kokosnuss milch mit Thaibohne, Kaffirblättern, Zucchini, Chili und Basilikum.

152. *Panaeng Gai*..... 169,-  
**Kylling i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.**  
 Chicken in Panaeng curry and coconutmilk with Thai beans, kaffir lime leaves, chilli and Thai sweet basil.  
 Hähnchen in panaeng Curry und kokosnuss milch mit Thaibohne, Kaffirblättern, Chili und Basilikum.

153. *Gai Pad Khing*..... 169,-  
**Wokstegt kylling med chili, ingefær, tomater og forårsløg**  
 Stir fried chicken with chilli, ginger, tomatoes and springonions  
 Hähnchen mit Chili, ingewer, Tomaten und Frühlingszwiebeln

## Rosévin



*Chile*

**La Playa Rose** .....55,- 239,-  
 Vinen er frisk med blød "fed" struktur god aroma og halvtør eftersmag.



*Italien*

**Charetto Bardolino Classico Tommasi**..... 258,-  
 Kraftig med typisk smag af drue. Farven er laksefarvet.

## Rødvin



*Australien*

**Riders Hill Shiraz** ..... 45,- 198,-  
 Smagen er både fyldig og kraftig og man fornemmer tydelig solbær, lakrids, vanille fint og blødt afsluttet.



*Chile*

**La Playa Merlot** .....55,- 239,-  
 Smuk dybrød farve og en blød solmoden Merlot-karakter.



*USA*

**Beringer Culinary Collection Zinfandel** ..... 275,-  
 Krydret og afbalanceret Zinfandel.



*Australien*

**Koonunga Hill Shiraz Cabernet** ..... 310,-  
 Saftig og krydret smag af solbær med præg af lagringen på egetræsfade.



*Argentina*

**Malbec Reserve, Finca Sopenia** ..... 345,-  
 En kompleks, elegantfyldig vin med kirsebær, blomme og vanille.



*USA*

**Red Diamond, Cabernet Sauvignon, Washington** ..... 389,-  
 Aroma af solbær og lakrids med en fløjlsblød smag og med lidt sødlige nuancer.



*Italein*

**Amarone Valpolicella D.O.C.** ..... 510,-  
 En fyldig, kraftfuld mørk rødvin med den typiske Amarone bouquet.

## Mousserende vin & Champagne

|                                                                                     | <i>glas</i>                                                                               | <i>1/1 fl.</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|    | <i>USA - Californien</i><br><b>Beringer California Sparkling Rosé</b> .....               | 275,-          |
|                                                                                     | <i>Sprudlende mousserende vin med masser af frugt og elegance og en lys pink farve.</i>   |                |
|    | <i>Spanien</i><br><b>Raimat Chardonnay Brut</b> .....                                     | 398,-          |
|                                                                                     | <i>Frisk og behagelig frugtagtig smag med spor af honning</i>                             |                |
|    | <i>Frankrig</i><br><b>Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs</b> .....                        | 675,-          |
|                                                                                     | <i>Duften af blomster, er det første man lægger mærke til, efterfulgt af mandler.</i>     |                |
|    | <i>Frankrig</i><br><b>Dom Perignon</b> .....                                              | 1.495,-        |
|                                                                                     | <i>Indbegrebet af noget af det bedste indenfor årgangschampagne.</i>                      |                |
| <br><h2>Hvidvin</h2>                                                                |                                                                                           |                |
|  | <i>Australien</i><br><b>Riders Hill Chardonnay</b> .....                                  | 45,-<br>198,-  |
|                                                                                     | <i>Halvtør, aromatisk og fyldig vin</i>                                                   |                |
|  | <i>Chile, Colchagua</i><br><b>La Playa sauvignon blanc</b> .....                          | 55,-<br>239,-  |
|                                                                                     | <i>Vinen har en flot lys farve, en frugtagtig smag og en utrolig blomsterrig bouquet.</i> |                |
|  | <i>Sydafrika</i><br><b>L'Avenir, Chenin Blanc</b> .....                                   | 275,-          |
|                                                                                     | <i>Frisk bouquet af tropiske frugter og en blød smag af pære og citron.</i>               |                |
|  | <i>Australien</i><br><b>Koonunga Hill, Semillon/Sauvignon Blanc, Penfolds</b> .....       | 310,-          |
|                                                                                     | <i>En vin der viser den flotte balance mellem frugt og lang flot eftersmag.</i>           |                |
|  | <i>Argentina</i><br><b>Chardonnay, Finca Sopenia</b> .....                                | 345,-          |
|                                                                                     | <i>Halvtør, aromatisk elegant vin med fersken, mango og vanille i smagen.</i>             |                |
|  | <i>Frankrig</i><br><b>Viognier de L'Ardèche, Biodynamisk dyrket, M. Chapoutier</b> .....  | 389,-          |
|                                                                                     | <i>Gulgrøn farve og kraftig bouquet af akaciehonning samt violer.</i>                     |                |
|  | <i>New Zealand</i><br><b>Latitude 41, Pinot Gris, Spencer Hill</b> .....                  | 410,-          |
|                                                                                     | <i>Halvtør, sprød, fyldig aromatisk vin</i>                                               |                |

## Fjerkræ / Chicken & Duck / Hähnchen & Ente

154. *Gai Pad Med Mamuang* ..... 169,-

**Wokstegt kylling med cashewnødder, peberfrugt og forårsløg**

Stir fried chicken with cashewnuts, peppers and springonions

Hähnchen mit Cashewnüssen, peperoni und Frühlingzwiebeln

155. *Gai Preaw Whan*..... 169,-

**Wokstegt kylling i thai sursød sauce med agurk, broccoli, gulerødder, sukkerærter og babymajs**

Stir fried chicken in Thai sweet and sour sauce with cucumber, broccoli, carrots, oregon peas and baby sweet corn.

Hähnchen in süss und saurer Sauce mit Gurke, Brokkoli, Karotten, Zuckererbsen und Babymais

156. *Ped Makharm* ..... 198,-

**Stegt andebryst i tamarindesauce med sprøde løg, kaffir limeblad og koriander**

Duck in tamarinde sauce with crispy onions, kaffir lime leaves and coriander

Entenbrust in Tamarinden Sauce mit knusprigen Zwiebeln, Kaffir blättern und Koriander

## Rejeretter / Prawns dishes / Krabbengerichte

200. *Goong Pad Pak*..... 185,-  
**Wokstegt kongerejer i østerssauce med broccoli, gulerødder, sukkerærter og babymajs**  
Stir fried kingprawns in oystersauce with broccoli, carrots, oregon peas and baby sweet corn.  
*Riesencrevetten in Austernsauce mit Brokkoli, Karotten, Zuckererbsen und Babymais*

202. *Khao Pad Goong*..... 185,-  
**Stegt jasmin ris med kongerejer, æg, tomater, forårsløg, pyntet med koriander**  
Fried jasmin rice with king prawns, eeg, tomatoes, spring onions and coriander  
*Thai Reis gebraten mit Riesencrevetten, Ei, Tomaten, Frühlingzwiebeln und Koriander*

204. *Panaeng Goong*..... 185,-  
**Kongerejer i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.**  
Kingprawns in Panaeng curry and coconutmilk with Thai beans, kaffirlime leaves, chilli and Thai sweet basil.  
*Riesencrevetten in panaeng Curry und kokosnuss milch mit Thaibohne, Kaffirblättern, Chili und Basilikum.*

## Fiskeretter / Fish Dishes

203. *Pla Preaw Whan*..... 185,-  
**Sprødstegt laks i thai sursød sauce med ananas, tomat, peberfrugt og forårsløg**  
Crispy salmon with pineapple, tomatoes, peppers and springonions in Thai sweet and sour sauce.

227. *Pla Lard Prik*..... 185,-  
**Sprødstegt laks i sursødchili sauce med chili, ingefær, tomat, peberfrugt og forårsløg**  
Crispy salmon with chilli, ginger, tomatoes, peppers and springonions in Thai sweet and sour sauce.

## Børneretter / Childrens dishes/ Kindergerichte

224. *Goong Choop Pang Tord*..... 89,-  
**Indbagte kongerejer serveres med jasmin ris og sød ferskensauce**  
Deep fried king prawns served with jasmine rice and sweet peach sauce  
*Fritierte Riesencrevetten. Serviert mit Reis*

225. *Oak Gai*..... 89,-  
**Stegt kyllingebryst med ris eller pomfritter**  
Deep-fried chicken breast with jasmine rice or fried potatoes  
*Fritierte Hähnchenbrust mit Ries oder Pommes frites*

226. *Gai Saté*..... 89,-  
**Grillet kyllingfilet på spyd med hjemmelavet jordnøddesauce, serveres med jasmin ris**  
Grilled chicken saté. Served with homemade peanut sauce and jasmine rice  
*Hähnchen am spies, serviert mit Erdnuss Sauce und Thai Reis*