

FRÜHSTÜCK bis 11:30 Uhr

Wir empfehlen: Orangensaft, Gemüsesaft oder Kaffee

Der klassische Frühstücksteller 98

Brot mit Butter, Käse, Marmelade, Schinken und frisches Obst

Der grüne Frühstücksteller (Vt) 98

Brot mit Butter, Käse, Marmelade, Avocado und Kirschtomaten

Wählen Sie zwischen Sauerteigbrot, Roggenbrot oder glutenfreiem Brot

EXTRA AUF DEN FRÜHSTÜCKSTELLER

Lemon Curd	20
Spiegeleier 2 Stk. (Vt)	35
Omelett (Vt)	39
Liebstockwürste 2 Stk.	49
Pfefferbacon	38
Geräucherter Lachs (P)	49
Handgeschälte Garnelen (P)	49

EGGS BENEDICT EUROPA 1989

Englischer Muffin mit pochiertem Ei

- Schinken	138
- Bacon	138
- Räucherlachs (P)	168
- Spinat und Champignons (Vt)	138
- Hummerschwanz (P)	249

AVOCADO auf geröstetem Roggenbrot (V) 118

Tomaten, Sesam und Kräutercreme

Mit Garnelen: +49

BROT MIT BUTTER UND KÄSE 54

Sauerteigbrötchen, Roggenbrot oder glutenfreies Brötchen

CROQUES bis 17:00 Uhr

Croque Monsieur / Madame 178/189

Bio-Sauerteigbrot, Landschinken, Tomaten, Käse und Salat (Madame mit Spiegelei)

Croque Vegetarisch 178

Bio-Sauerteigbrot mit Bechamel, gegrillten Paprikaschoten, Käse, Tomaten und Salat
Mit Spiegeleiern: +11

SÜß

- Joghurt mit Honig	48
- Frisches Obst mit Minze	49
- Pfannkuchen mit Marmelade	49
- Zimtschnecke	49
- Pain au chocolat	29
- Croissant	27

BRUNCH bis 14:00 Uhr

Wir empfehlen: Mimosa, Bloody Mary oder Champagner

EUROPA BRUNCH 248

Omelett, gebratene Liebstockwürste und Pfefferbacon, Räucherlachs mit Fenchel, Käse, Marmelade, Avocado auf geröstetem Roggenbrot mit Tomaten und Sesam, Joghurt mit Honig und Beeren, frisches Obst mit Minze und Mandeln, Sauerteigbrötchen und Roggenbrot mit Lemon Curd und Butter

VEGETARISCHER BRUNCH (Vt) 248

Omelett mit Schnittlauch, Avocado auf geröstetem Roggenbrot mit Tomaten, Sesam und Kräutercreme, kleiner Salat, gegrillte Auberginen, Oliven, Mandeln, Käse, Marmelade, Joghurt mit Honig und Beeren, frisches Obst mit Minze und Mandeln, Sauerteigbrötchen und Roggenbrot mit Lemon Curd und Butter

(G) = Glutenfrei (P) = Pescetarisch (Vt) = Vegetarisch
(V) = Vegan

MITTAGESSEN

HERING & OFFENE SANDWICHES

(SMØRREBØRD) 11:30 bis 17:00 Uhr

Wir empfehlen Bier vom Fass und Schnaps. Kann auf glutenfreiem Roggenbrot serviert werden.

CURRY-HERING (P) (Vt) 96

Kapern, Äpfel, rote Zwiebeln, gekochte Eier und Dill

MARINierter HERING (P) (Vt) 96

Crème fraîche, Kapern, Meerrettich, rote Zwiebeln, gekochte Eier und Dill

TOAST SKAGEN (P) (Vt) 179

Handgeschälte Garnelen in cremigem Dressing mit Dill, Kerbel und Forellenrogen auf geröstetem Toastbrot

IEIER UND GARNELEN (P) (Vt) 148

Gekochte Eier, handgeschälte Garnelen, Radieschen, Dillmayonnaise, Dill und Zitrone

SCHOLLENFILET (P) (Vt) 148

Paniertes Schollenfilet, Remoulade, Dill und Zitrone

AVOCADO (V) 128

Geröstetes Roggenbrot mit Avocado, gegrillten Paprikaschoten, langzeitgebackenen Tomaten, Sesam und Kresse

KARTOFFEL (Vt) 118

Kartoffeln, Mayonnaise, rote eingelegte Zwiebeln, Kresse und Radieschen

HÄHNCHENSALAT UND BACON 128

Hähnchenfleisch in cremigem Dressing, Champignons, Spargel, Gurkensalat, Bacon und Kräuter

EUROPAS STERNSCHNUPPE (P) 248

Paniertes Schollenfilet, Räucherlachs, handgeschälte Garnelen, Spargel, Kräutercreme und Forellenrogen

Extra für Ihre offenen Sandwiches

Handgeschälte Garnelen: +49 oder halber Hummerschwanz: +199

GEMISCHTER SALAT 58

POMMES FRITES 58

KLASSIKER 11:30 bis 21:00 Uhr

BURRATA (Vt) (G) 178

Marinierte Kirschtomaten, gegrillte Aubergine, schwarze Oliven und Mandeln

CHARCUTERIE-PLATTE mit Brot 178

CHEVRE CHAUD (Vt) 196

Mit Rosa Mundo aus Tebstrup, Haricots verts, langzeitgebackenen Tomaten, schwarzen Oliven und Croutons

CAESAR SALAD 196

Romanasalat, gebratenes Hähnchen, Parmesan, Croutons, Pfefferbacon und Caesar-Dressing

GEBACKENE ARTISCHOCKENHERZEN 158

Artischockenmousse, Parmesan, Olivenöl (V,VT)

GAZPACHO - EISKALT 168

Serviert mit Kräuter-Crème fraîche und Melba Toast

LAUCH- UND ZIEGENKÄSEKUCHEN (Vt) 178

Mit Rosa Mundo aus Tebstrup und grünem Salat. Mit geräuchertem Lachs: +59

GERÄUCHERTER LACHS (P) (G) 196

Mit Fenchel, Apfel, Frischkäse und Radieschen

HUMMER DOG (P) 295

Gebratener Hummerschwanz, Brioche-Brot, Frühlingzwiebeln, Kräutercreme und Fenchel

CLUB-SANDWICH 198

Hähnchenbrust, Pfefferbacon, Schinken, langzeitgebackene Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Curry-Dressing

TATAR 198

Innenschenkel von dänischem Rind verrührt mit Cognac, Dijon-Senf, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Eigelb

EUROPA BURGER

Serviert in Brioche- oder glutenfreiem Brötchen

ENTENKEULEN-CONFIT 179

Gurkensalat, rote Zwiebeln, Sauerkraut und Mayonnaise

RINDFLEISCH-PATTY 179

Käse, Gurkensalat, Pfefferbacon, BBQ-Sauce und langzeitgebackene Tomaten

VEGETARISCHER BRATLING (Vt) (Kann vegan zubereitet werden) 179

Artischockenmousse, Piquillo-Paprikaschoten, Salat
und Kapern

Pommes frites mit Mayonnaise 58

Dessert

3 Käsesorten mit Beilage	139
Rhabarber-Trifle im Glas	65
Zitronenkuchen mit Baiser	65
Cheesecake	69
Gateau Marcel (G)	69
Pfannkuchen mit Vanilleeis	75
Affogato - Espresso und Vanilleeis	68
Macaron - pr. stk.	18
Café Gourmand (G)	128
Macaron, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Kaffee nach Wahl	
Auswahl an Eiscreme	45/65/85
Wählen Sie 1, 2 oder 3 Kugeln Eis. Serviert mit Schlagsahne und Mandelstreuseln	

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	30/40
Cortado	43/53
Americano	40/48
Latte	53/63
Cappuccino	53/63
Filterkaffee	40
Tee im Glas - grün oder schwarz	39/47
Minz-/ Ingwertee	49
Auswahl Teekanne - Fragen Sie ´	
Ihren Kellner	65
Heiße Schokolade	59
Warmer Holunderblütensaft	49
Irish Coffee 3cl/5cl	89/99
Ice Latte	58
Irish Ice Latte mit 2cl Jameson	79

KALTE GETRÄNKE

Limonade Ingwer und Limette 25/50 cl	49/59
Limonade Rhabarber 25/50 cl	49/59
Gemüsesaft Saison 25/50 cl	49/72
Orangensaft gepresst 25/50 cl	49/72
Apfelsaft kaltgepresst 25/50 cl	49/65
Holunderblütensaft 25/50 cl	49/59
Coca Cola, Zero, Sprite, Orangina	48
Nordic Water Sparkling Amber Water	48
Ramlösa Premium Original/Citrus/Still	48
Eiswasser	10

BIER

0,25 l/0,5 l/0,75 l

Carlsberg	49/70/89
Tuborg Classic	52/82/99
Jacobsen Juicy IPA *	54/86/108
Kronenbourg 1664 Blanc	54/86/108
Kronenbourg 1664 Rosé *	54/86/108
Grimberg Double Ambré	54/86/108
Jacobsen Brown Ale *	54/86/108
Brooklyn Stonewall Inn IPA	54/86/108
Brooklyn Special Effects 0,4%	54/86/108

FLASCHENBIER

Tuborg Guld	55
Herslev IPA	65
Herslev Weizen	65
Herslev Kastanje Brown Ale	65
Nørrebro Bryghus Bombay IPA	65
Nørrebro Bryghus Ravnsborg Rød	65
Nørrebro Bryghus Æblecider	65
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	60
Tuborg Classic 0,0%	60
Sheppy's Cider	70

SCHNAPS

Linie Aquavit	49
Taffel	49
O.P. Anderson	49
Nordguld	49
Bornholm NO 3	49
Bornholm NO 6	49

SNACKS

Oliven	45
Gesalzene Mandeln	45
Chips	40
Bierwürstchen	54

Wein Glas/Flasche

Schaumwein

Prosecco Sorelle Bronca Italien	96(Glas)/435(0,75 l)/800(1,5 l)
Crémant de Bourgogne Rosé A. Sounit	98/495
Crémant de Bourgogne Chardonnay A. Sounit	98/495
Champagne de Vallois Frankreich	128/620
Champagne Henri Giraud "Esprit Nature" Frankreich	650
Fleury Pere et Fils Fleur de l'Europe Frankreich	720
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé Frankreich	850
Champagne Marguet Pere et Fils Grand Cru Frankreich	920
Champagne Belle Epoque Perrier Jouët Frankreich	2.500
Champagne Krug Grand Cuvée Frankreich	3.000

Weiß

Sauvignon Blanc De Chansac Frankreich	89/385
Chardonnay Sensas Frankreich	89/385
Mas Paillet Chardonnay Viognier Frankreich	90/410
Riesling Trocken, Villa Huesgen Deutschland	100/450
Sancerre Henri Bourgeois Frankreich	105/540
Pinot Grigio Pighin, Friuli Grave, Italien	415
Chablis Dom G Vriгнаud Frankreich	510
Dom Pierre Morey Meursault Frankreich	1.250
Leroy Bourgogne Blanc Frankreich	2.500

Orange

Domini del Leone Italien	90/480
--------------------------	--------

Rosé

Mas Paillet Rosé Frankreich	90/410
La Petite Laurette Frankreich	95(Glas)/440(0,75 l)/815(1,5 l)
Whispering Angel Frankreich	550(0,75 l)/975(1,5 l)/1.995(3 l)

Rot

Primitivo Chiàro di Lùna Italien	88/395
Côtes du Rhône dom Javone Frankreich	97/450
Quinta Sardonía, Sardon Tempranillo Spanien	97/475
Pinot Noir dom Bernollin Frankreich	115/590
Ripasso Tommasi Italien	510
PSI Peter Sisseck Spanien	650
Chateau Bressy, Chateau Neuf du Pape Frankreich	750
Dom des Vallois Gevrey Chambertin 1er Cru	1.350
Dom J.C. Rateau Beaune 1er Cru Frankreich	1.550
Tignanello Super Toscane Antinori Italien	1.750