

## **FRÜHSTÜCK bis 11.30 Uhr**

Wir empfehlen: Orangensaft, Gemüsesaft oder Kaffee

### **Der klassische Frühstücksteller 98**

Brot mit Butter, Käse, Marmelade, Schinken und frischem 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**

Zitronenquark	20
Spiegeleier 2 Stk. (V)	35
Omelett (V)	39
Liebstockwürste 2 Stk	49
Pfefferspeck	38
Geräucherter Lachs (P)	49
Handgeschälte Garnelen (P)	49

### **EGGS BENEDICT EUROPE 1989**

Englischer Muffin mit pochiertem Ei

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

### **AVOCADO auf Reisroggenbrot (V) 118**

Tomaten-Sesam-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 (Spiegelei mit Madame)

### **Croque Vegetarisch 178**

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

## **SÜß**

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

## **BRUNCH** til 14.00

Wir empfehlen: Mimose, Bloody Mary oder Champagner

### **EUROPE BRUNCH 248**

Omelettes, Bratwürste, Pfefferspeck, Räucherlachs mit Fenchel, Käse mit Marmelade, Avocado auf geröstetem Roggenbrot mit Tomaten und Sesam, Joghurt mit Honig und Beeren, frisches Obst mit Minze und Mandeln, Sauerteigbrötchen und Roggenbrot mit Zitronenquark 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 mit Marmelade, Joghurt mit Honig und Beeren, frisches Obst mit Minze und Mandeln, Sauerteigbrötchen und Roggenbrot mit Zitronenquark und Butter

(G) = Glutenfri (P) = Pescetar (Vt) = Vegetarisk (V) = Vegansk

## MITTAGESSEN

### HERING & OFFENE SANDWICHES 11.30 til 17.00

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

#### **Curryhering (P) (Vt) 96**

Kapern, Äpfel, rote Zwiebeln, Eier und Dill

#### **Marinierter Hering (P) (Vt) 96**

Saure Sahne, Kapern, Meerrettich, rote Zwiebeln, Ei und Dill

#### **Toast skagen (P) (Vt) 179**

Garnelen in cremigem Dressing, Dill, Kerbel, Forellenrogen und geröstetem Toastbrot

#### **Eier und Garnelen (P) (Vt) 148**

Eier, Garnelen, Radieschen, Dillmayonnaise, Dill und Zitrone

#### **Schollenfilet (PT) (VT) 148**

Schollenfilet, Remoulade, Dill und Zitrone paniert

#### **Avocado (V) 128**

Geröstetes Roggenbrot mit Avocado, gegrillten Paprikaschoten, lang gebackenen Tomaten, Sesam und Kresse

#### **Kartoffel (Vt) 118**

Kartoffeln, Mayonnaise, rote Zwiebeln, Kresse und Radieschen

#### **Hähnchensalat und Speck 128**

Hähnchenfleisch in cremigem Dressing, Champignons, Spargel, Gurkensalat, Speck und Kräutern

#### **Europas Sternschnuppen (P) 248**

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

#### **Extra für Ihre offenen Sandwiches**

Handgeschälte Garnelen: +49 oder halber Hummerschwanz: +199

### **GEMISCHTER SALAT 58**

### **FRANZÖSISCHE FRIESCHEN 58**

### KLASSISCH 11.30 til 21.00

#### **Burrata ( Vt) (EC) 178**

Marinierte Kirschtomaten, gegrillte Auberginen, schwarze Oliven und Mandeln

#### **Wurstplatte mit Brot 178**

#### **Chevre Chaud (V) 196**

Mit Rosa Mundo von Tebstrup, Haricots verts, gebackenen Tomaten, schwarzen Oliven und Croutons

#### **Caesar Salat 196**

Herzsalat, gebratenes Hähnchen, Parmesan, Croutons, Pfefferspeck und Caesar Dressing

#### **Gebackene Artischockenherzen ( Vt) (G) 158**

Artischockenmousse, Parmesan, Olivenöl

#### **Carpaccio 189**

Mit Parmesan, aioli und gemischtem grüner salat servieren

#### **Geräucherter Lachs ( P) (EG) 196**

Mit Fenchel, Apfel, Frischkäse und Radieschen

#### **Hummerhund (P) 295**

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

#### **Club-Sandwich 198**

Hähnchenbrust, Pfefferspeck, Schinken, gebacken Tomaten-, Rotzwiebel-Salat-Curry-Dressing

#### **Tatarisch 198**

Innenschenkel vom dänischen Rind mit Cognac, Dijon-Senf, Tomaten, Kräutern und Eigelb verrührt

### EUROPA BURGERE

#### **Rindersteak 179**

Ost, Gurkensalat, Pfefferspeck, BBQ-Sauce und lange gebackene Tomaten. In Brioche-Brötchen servieren und coleslaw

#### **Vegetarisches Steak ( Vt) (Kann vegan zubereitet werden) 179**

Artischockenmousse, Piquillos, Paprika, Salat und Kapern. In Brioche-Brötchen servieren und coleslaw

#### **Pommes frites mit Mayonnaise 58**

## Dessert

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

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso	30/40
Cortado	43/53
Americano	40/48
Latte	53/63
Cappuccino	53/63
Filter kaffe	40
Tee im Glas Grün oder Schwarz	39/47
Kanne Tee Fragen Sie Ihren Kellner	65
Varm chokolade	59
Varm Hyldblomst	49
Irish Coffee 3cl/5cl	89/99
Ice Latte	58
Irish ice latte med 2cl Jameson	79

### KALTES GETRÄNK

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
Holunderblüte 25/50 cl	49/59
Coca Cola, Zero, Sprite, Orangina	48
Nordic Water Sparkling Amber Water	48
Ramlösa Premium Original/Citrus/Still	48
Eiswasser belebter	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 Experimental *	59/89/118
Brooklyn Stonewall Inn IPA	54/86/108
Brooklyn Special Effects 0,4%	54/86/108

### FLASCHENBIER

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

### SNAPS

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
Bierwürste	54

## WINE Glas/Flasche

### Funkelnd

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 Frankrig	128/620
Champagne Henri Giraud "Esprit Nature" Frankrig	650
Fleury Pere et Fils Fleur de l'Europe Frankrig	720
Champagne Perrier Jouët Blason Rosé Frankrig	850
Champagne Marguet Pere et Fils Grand Cru Frankrig	920
Champagne Belle Epoque Perrier Jouët Frankrig	2.500
Champagne Krug Grand Cuvée Frankrig	3.000

### Weiß

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

### Orange

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

### Rosé

Mas Paillet Rosé Frankrig	90/410
La Petite Laurette Frankrig	95(Glas)/440(0,75 l)/815(1,5 l)
Whispering Angel Frankrig	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 Frankrig	97/450
Quinta Sardonía, Sardon Tempranillo Spanien	97/475
Pinot Noir dom Bernollin Frankrig	115/590
Ripasso Tommasi Italien	510
PSI Peter Sisseck Spanien	650
Chateau Bressy, Chateau Neuf du Pape Frankrig	750
Dom des Vallois Gevrey Chambertin 1er Cru	1.350
Dom J.C. Rateau Beaune 1er Cru Frankrig	1.550
Tignanello Super Toscane Antinori Italien	1.750