

· K Ø L S T E R Ø L ·

3 5 c l / g l .

Dark Horse <i>Mørk ale</i>	65
Bæst <i>Ufiltreret pilsner</i>	65
IPA <i>India pale ale</i>	65
Sour Beer <i>Trukket på blomster</i>	65

· A L K O H O L F R I - N O N - A L C O H O L I C ·

Rabarber, solbær, ingefær, blodappelsin, æble, hyldeblomst <i>Rhubarb, black currant, ginger, blood orange, apple, elderflower</i>	40
Naturfrisk lemonbrus, ginger beer, tonic <i>Lemon soda, ginger beer, tonic</i>	40
Hvid eller rød druesaft fra Weingut Schmitt i Rheinhessen <i>White or red grape juice from Weingut Schmitt in Rheinhessen</i>	45
Filtreret vand med eller uden brus pr. person <i>Filtered water with or without bubbles per person</i>	25

· K A F F E - C O F F E E ·

Stempel kande pr. person	35
Tea: Grøn Sencha, Ceylon, Earl Grey, Pebermint	30

· S P I R I T U S - C O C K T A I L S ·

Absinthe, Cognac, Whiskey, Pastis, Mezcal, Vermouth, Kirsch, Marc du Jura, Armagnac, etc.. (3 cl)	Fra 70
Gin & Tonic 3 cl. Elg Gin No. 1, naturfrisk tonic og agurk <i>3 cl. Elg Gin No.1, organic tonic and cucumber</i>	100
Pasteur Spritz Prosecco, hybenrose, appelsin <i>Prosecco, rosehip, orange</i>	95
Negroni Gin, hybenrose, vermouth <i>Gin, rosehip, vermouth</i>	95
Dark and Stormy Rhum, Lime, Gingerbeer <i>Rhum, Lime, Gingerbeer</i>	100
Svæveflyversjus Vodka, absinth, lemonbrus <i>Vodka, absinthe, lemon soda</i>	75

· G L A S V I N E ·

1 2 c l / g l .

Vi serverer vine med fokus på håndværket, økologi og bæredygtighed. Vi har klassiske vine, men også de mere utraditionelle. *Our wine is organic crafted with sustainability as main focus. We have classic wines as well as the more funky and untraditional ones.*

· M O U S S E R E N D E - B U B B L E S ·

		Gl.	Fl.
N/V	Prosecco Col fondo, Casabelfi, Veneto	95	475
N/V	Cremant du Jura, Domaine Morel, Jura	115	575

· H V I D E - W H I T E ·

2015	Chenin Blanc, Les Sablonettes, Loire	75	375
2012	Riesling Feinherb, 'AR', Orea, Mosel, Saar	125	625
2018	Moscatel, 'Pipeno', Viñateros Bravos, Chile (1 ltr)	90	720
2016	Sauvignon Blanc, Macea, Italien	125	625
2016	Chenin Blanc, Marie Bonne Fer, René Mosse	150	750
2017	Chardonnay, Frederic Cossard, Frankrig	140	700
2015	Savagnin, Ludwig Bindernagel, Jura	140	700
2015	Chardonnay, 'Viré Clissé', Guillemot-Michel	125	625

· O X I D A T I V E H V I D - W H I T E ·

2011	Savagnin, Vin de Voile, Gerard Villet, Jura	135	675
2006	Savagnin, Vin Jaune, Domaine Morel, Jura	185	925

· M A C E R A T I O N - O R A N G E ·

2013	P. Bianco/Chardonnay, Ca' del Conte, Lombardiet	100	500
2016	Silvaner, 2Naturkinder, Franken, Tyskland	120	600

· R O S É ·

2017	Syrah, L'Ocre Rouge, Gard	85	425
------	---------------------------	----	-----

· R Ø D - R E D ·

2017	Cabernet Franc, Garrelière, Touraine, Loire	75	375
2016	Cinsault, La Grand Cuveé, Doubrie, Languedoc	125	625
2017	Blaifränkisch, Michael Wenzel, Burgenland	105	525
2016	Assemblage "Tradition", Villet, Jura	135	675
2016	Trousseau, Fabrice Dodane, Jura	125	625
2017	Gamay, Lavernette, Beaujolais	95	475
2016	Assemblage, Vinarna Yalovo, Bulgarien	100	500
2015	Côtes de Bordeaux, Château le Puy	160	800
2013	Barbera del Monferrato, Migliavacca, Piemonte	115	575
2016	Pinot Noir, Buronfosse, Rotalier, Jura	135	675

Husk at vi også har det STORE vinkort hvis du er lækkertørstig

If you're wine-ing about the short list, ask for the HUGE list.

It's tremendous!

Vi gør opmærksom på, at der er gebyr på alle kreditkortbetalinger.

All credit cards are submitted to a surcharge.

· M A D E N P Å P A S T E U R ·

Vores retter er alle gode til at dele "family style".
Vi servere dem efterhånden som køkkenet har dem klar.

Vi anbefaler mindst to retter pr. person.

All our dishes are good to share. We serve them as the kitchen has them ready. We recommend a minimum of two dishes per person.

· S N A C K S ·

Oliven <i>Olives</i>	45
Brød med olivenolie <i>Bread with olive oil</i>	30
Marcona mandler <i>Marcona almonds</i>	35
Snackpølser <i>Snack sausages</i>	50
Snackbræt - udvalg af ovenstående <i>Snack board - selection of the above</i>	135

· H A V - S E A ·

Jean Luc Le Gall østers, 3 eller 6 stk <i>Jean Luc Le Gall oysters, 3 or 6 pieces</i>	120/225
Stenbidder rogn med kartoffelblinis og rygeost creme <i>Lumpfish roe with potato blinis and smoked cheese creme</i>	85
Ansjos fra Lollin med Bagnet Vert <i>Anchovies from Lollin with Bagnet Vert</i>	85
Sardiner med escabeche <i>Sardines with escabeche</i>	95
Blæksprutter i blæksauce, urter og piment d'espelette <i>Squids in ink sauce, herbs and piment d'espelette</i>	125

· K Ø D - M E A T ·

Charcuterie udvalg <i>Charcuterie selection</i>	195
Pasteurs sæson tatar på naturkvæg <i>Pasteur's season tartare of freerange cattle</i>	125
Rilette med syltede rødløg <i>Rilette with pickled red onions</i>	95
Foie Gras Terrine med kvæde kompot <i>Terrine of Foie Gras with quince compot</i>	145
Burrata med tørret skinke <i>Burrata with jambon cru</i>	145

· O S T E - C H E E S E ·

Alle oste er lavet på råmælk
All cheeses are made from raw milk

Udvalg af oste 5 slags <i>Selection of cheeses 5 kinds</i>	195
---	-----

· G R Ø N T - V E G G I E S ·

Grøn salat med senneps vinaigrette og croutoner <i>Green salad with mustard vinaigrette and croutons</i>	45
Ugens grønne ret – Spørg personalet <i>Weekly green special – Ask your waiter</i>	100

· V A R M - H O T S T U F F ·

Croque-monsieur/madame Lavet med Morteaux pølse og Gruyere / med æg <i>Made with Morteaux sausage and Gruyere / with egg</i>	125/135
Marvpibe med Gremolata og crouton <i>Bone marrow with Gremolata and croutons</i>	115
Ugens suppe - Spørg personalet <i>Weekly soup – Ask your waiter</i>	95
Ugens ret – Spørg personalet <i>Weekly special – Ask your waiter</i>	165

· S Ø D T - S W E E T ·

Citronfromage med syltede rosiner og hvidchokolade <i>Lemon custard with preserved raisins and white chocolate</i>	85
Chokolade Fondant med figen kompot <i>Chocolate Fondant with fig compote</i>	85

· S Ø D V I N - S W E E T W I N E ·

1 0 c l / g l .

		Gl.	Fl.
N/V	Vin de Liqueur, Les Dolomies, Jura	100	700
N/V	Port Finest Reserve, Quinta do Tedo, Douro	85	650

· S M A G E N A F J U R A ·

Hip hip Jura! Her på Pasteur er vi meget glade for vinene fra Jura området i Frankrig. Derfor tilbyder vi en lille vinsmagning af vinene derfra, til kendere såvel som nybegyndere.

Hip hip Jura! We are quite passionate about the wines from the Jura region of France here at Pasteur. As such we offer a flight of wines from the area, for beginners as well as experts.

3 smage-glas Jura vin
3 tasting glasses of Jura wines

+

Serveret med blandingsbræt af charcuteri og oste med brød
Served with mix board of charcuterie and cheese with bread

475 kr per person

**Husk der er Sunday Roast hver søndag.
Remember we have Sunday Roast every Sunday.**