

# CAP HORN

MODERN DANSK BISTRO  
*MODERN DANISH BISTRO*

AFTEN  
*EVENING*

DEN GODE START  
*A GOOD START*

---

APERITIFS

**MONKEY 47 GIN & TONIC**

Monkey 47 gin & Fever Tree Tonic & Twist, tørrede enebær  
Monkey 47 gin & Fever Tree Tonic & Twist, dried juniper berries  
140 kr

**APEROL SPRITZ**

Apperol, Ruffino prosecco Rosé DOC & dehydreret appelsin  
Apperol, Ruffino prosecco Rosé DOC & dehydrated orange  
110 kr

**CHAMPAGNE**

Laurent-Perrier La Cuveé Brut Champagne  
145 kr / 795 kr

DEN GODE START  
*A GOOD START*

---

SNACKS

POMMES FRITES // FRENCH FRIES

pommes frites med aioli

*french fries with aioli*

75 kr

FRITERET ØSTERS // FRIED OYSTERS

med aioli og citron

*with aioli and lemon*

3 stk/pcs 135 kr

6 stk/pcs 245 kr

12 stk/pcs 450 kr

REJER KROKETTER // SHRIMPS CROQUETTES

85 kr

OLIVEN // OLIVES

55 kr

SOJARISTEDE MANDLER // SOY ROASTED ALMOND

55 kr

SURDEJSBRØD // SOURDOUGH BREAD

surdejsbrød med smør

*sourdough bread with butter*

25 kr



CAP HORNS 4 RETTERS MENU  
*CAP HORNS 4 COURSE MENU*

---

APERITIF

REJER KROKETTER // SHRIMPS CROQUETTE

rejer – aioli  
*shrimps – aioli*

FORRET

GRAVAD LAKS // GRAVLAX

gravad laks – hovmestersauce  
*gravlax – mustardsauce*

HOVEDRET

RØDSPÆTTE // PLAICE

helstegt rødspætte – brunet smør – æbler – kapers – nødder – nye kartofler  
*butterfried plaice – brown butter – apple – capers – nuts – new potatoes*

DESSERTER

CHEESECAKE

dekonstrueret cheesecake - sæsonkompot - crumble  
*deconstructed cheesecake - seasonal compot - crumble*

345 kr per person

VINMENU // WINE MENU

3 glas, vand m/u brus  
3 glasses, water still/sparkling

275 kr per person

Tilbud gælder ikke i kombination med andre tilbud/rabatter  
*Offer not valid in combination with other offers/discounts*

FORRETT  
STARTERS

FISK // FISH

GRAVAD LAKS // GRAVLAX

gravad laks – brioche brød - hovmestersauce - rygeostcreme  
*gravlax – brioche bread - mustardsauce - smoked cheese cream*  
115 kr

LAKSESALAT // SALMON SALAD

hjemmerøget laks – økologisk rugbrød – urtecreme – løjrom – citron  
*homemade smoked salmon – organic rye bread – herb cream – leek roe – lemon*  
110 kr

REJERTOAST // SHRIMPS TOAST

håndpillede Chile rejer – brioche brød - citroncreme – friteret pocheret æg - løjrom  
*hand peeled Chile shrimps – brioche bread - lemon cream – deep-fried poached egg - leek roe*  
125 kr

KØD // MEAT

ROASTBEEF // ROASTBEEF

roastbeef – økologisk rugbrød – tatar sauce - agurksalat – friskrevet peberrod  
*roastbeef – organic rye bread – cucumber salad – freshly grated horseradish*  
110 kr

GRØNT // GREEN

TOMATER // TOMATOES

San Marzano tomat – brioche brød – rygeostcreme – friteret pocheret æg  
*San Marzano tomatoes – brioche bread - smoked cheese cream – deep-fried poached egg*  
95 kr

KARTOFLER // POTATOES

nye kartofler – økologisk rugbrød – citron crème – røgløg - purløg  
*new potatoes – organic rye bread – lemon cream – red onion - chives*  
95 kr

HOVEDRETTER  
MAIN COURSES

RØDSPÆTTE // PLAICE

helstegt rødspætte – brunet smør – æbler – kapers – nødder – nye kartofler  
*butterfried plaice – brown butter – apple – capers – nuts – new potatoes*  
195 kr

BØF FRITES // STEAK FRITES

oksefilet – grønne asarges– bearnaise creme – pommes frites  
*striploin – green asparagus– bearnaise cream – french fries*  
250 kr

MOULES FRITES

blåmuslinger – hvidvin – timian – hvidløg – pommes frites – aioli  
*Danish blue mussels – white wine – thyme – garlic – french fries – aioli*  
175 kr

PERLEBYG RISOTTO // PEARL BARLEY RISOTTO

perlebyg – broccoli – spinat – vesterhavsost  
*pearl barley – broccoli – spinach – vesterhavst cheese*  
175 kr

## SIDES

### POMMES FRITES // FRENCH FRIES

pommes frites med aioli

*french fries with aioli*

75 kr

### NYE KARTOFLER // NEW POTATOES

nye kartofler med smør og friske urter

*new potato with butter and fresh herbs*

75 kr

### SALAT // SALAD

mixet salat med sennepvinaigrette og nødder

*mixed salad with mustard vinaigrette and nuts*

75 kr

### SURDEJSBRØD // SOURDOUGH BREAD

surdejsbrød med smør

*sourdough bread with butter*

25 kr



## DESSERTER DESSERTS

---

### CHEESECAKE

dekonstrueret cheesecake - sæsonkompot - crumble  
*deconstructed cheesecake - seasonal compot - crumble*

85 kr

### GATEAU MARCEL

chokoladecake - hjemmelavet vanilje is – sæson coulis - krokant  
*chocolate cake – homemade vanilla ice cream – seasonal coulis – crispy sweets*

85 kr

### PANDAKAGER // PANCAKES

pandekage - hjemmelavet vanilje is – jordbær  
*pancake – homemade vanilla ice cream – strawberries*

85 kr

@RESTAURANTCAPHORN  
@THOLSTRUPRESTAURANTER

WIFI  
Caphorn-guest // caphorn21

Vi informerer gerne om allergener.  
We are happy to inform about allergens.

Ved betaling med kreditkort tillægges gebyret til  
kreditkortselskabet.  
When paying by foreign credit card, the credit card  
company fee is added to the bill.

RATE OS

