

CAP HORN

MODERN DANSK BISTRO
MODERN DANISH BISTRO

SNACKS

POMMES FRITES // FRENCH FRIES pommes frites med aioli <i>french fries with aioli</i>	75 Kr
FRITERET ØSTERS // FRIED OYSTERS med aioli og citron <i>with aioli and lemon</i>	
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 <i>sourdough bread with butter</i>	25 Kr

COCKTAILS & APERITIF

LAURENT-PERRIER MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE BRUT 145 / 1195 Kr

MICHEL GONET CUVEÉ 69 CHAMPAGNE BRUT 110 / 600 Kr

BODEGAS PINORD CAVA DIBON BRUT ROSÉ 90 / 245 Kr

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka, kaffelikør & espresso

Absolt Vodka, Coffee Liqueur & espresso 140 Kr

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

BEEFEATER GIN & TONIC

Beefeater gin & Fever Tree Tonic & Twist, citron

Beefeater gin & Fever Tree Tonic & Twist, lemon 110 Kr

APEROL SPRITZ

Apperol, Ruffino prosecco Rosé DOC & dehydreret appelsin

Apperol, Ruffino prosecco Rosé DOC & dehydrated orange 110 Kr

LILLET ROSÉ / LILLET BLANC & TONIC

Lillet Rosé / Lillet Blanc, Fever Tree Tonic & Twist, timian

Lillet Rosé / Lillet Blanc, Fever Tree Tonic & Twist, thyme 110 Kr

NEGRONI

Monkey 47 gin, Del Professore vermouth rosso & Campari

Monkey 47 gin, Del Professore vermouth rosso & Campari 140 Kr

HUGO

Lillet Blanc, hydleblomst & Michel Gonet Cuveé 69 Champagne Brut

Lillet Blanc, elderflower & Michel Gonet Cuveé 69 Champagne Brut 140 Kr

FADØL // DRAUGHT BEER

CARLSBERG PILSNER, 4,6% - 40 cl.	65 Kr
TUBORG CLASSIC, 4,7% - 40 cl	70 Kr
KRONENBOURG 1664 BLANC, 5% - 40 cl	75 Kr

FLASKEØL // BOTTLED BEER

KRENKERUP CLASSIC, 4,8% - 50 cl	90 Kr
KRENKERUP WEISSBIER, 5,1% - 50 cl	90 Kr
KRENKERUP IPA, 6,3% - 50 cl	90 Kr
KRENKERUP BROWN ALE, 5,3% - 50 cl	90 Kr
TUBORG CLASSIC 0,0% - 33 cl	45 Kr

BRÆNDEVIN OG AKVAVIT // AQUAVIT

HJEMMELAVET KRYDDERBRÆNDEVIN // HOMEMADE AQUAVIT.	90 / 900 Kr
--	-------------

Vi har fire forskellige varianter af vores hjemmelavede krydderbrændevin. Udvalget skifter med sæsonerne. Spørg venligst din vært eller værtinde, hvad huset kan tilbyde.

We have four different kinds of our homemade aquavit. The selection changes with the seasons. Please ask your host or hostess what the house offers.

VAND OG JUICE // SOFT DRINKS AND JUICE

Økologisk appelsin, hyldeblomst eller Æble most fra Bornholms Mosteri <i>Organic Orange, Elderflower or Apple Juice from Bornholms Mosteri</i>	45 Kr
Sodavand // Softdrinks 25 cl: <i>Cola / Cola Zero / Ginger Beer/ Tonic</i>	45 Kr
Filtreret vand med eller uden brus - gratis genopfyldning - per gæst <i>Filtrered water with or without gas - free refill – per guest</i>	25 Kr.

VIN PÅ GLAS // WINE BY GLASS

BOBLER OG CHAMPAGNE // BUBBLES AND CHAMPAGNE

BODEGAS PINORD CAVA DIBON BRUT ROSÉ	90 / 425 Kr
MICHEL GONET CUVEÉ 69 CHAMPAGNE BRUT	110 / 600 Kr
LAURENT-PERRIER MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE BRUT	145 / 1195 Kr

ROSÉ

Husets Rosé, Fontanet Les Terrasses, Pays D'Herault	90 Kr
Chateau Roubine Cru Classé, Côtes de Provence	125 Kr

HVID // WHITE

Beau Chêne, Vin de France, Chardonnay	85 Kr
Touraine, Val de Loire, Sauvignon Blanc	95 Kr
Sancerre, "Terroir Silex" Ch. Fontaine- Audon, Sauvignon Blanc	125 Kr

RØD // RED

Beau Chêne, Vin de France, Syrah	80 Kr
Fleurie, Domaine Chanson, Beaujolais, Gamay	125 Kr
Time & Place, Western Cape, South Africa, Pinot Noir	100 Kr

SØD // SWEET

Niepoort Vinhos, LBV Port	85 Kr
QUINTA DE LA ROSA, 10 years old Tawny, Portvin.	85 Kr
QUINTA DE LA ROSA, 20 years old Tawny, Portvin	95 Kr

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE //
CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Her i Cap Horn vil vi gerne, udover vores mere traditionelle champagnekort, præsentere en ny bølge af små, kvalitetsorienterede champagneproducenter, der får voksende opmærksomhed i offentligheden.

Here in Cap Horn we would like to introduce to you a new wave of small, quality-oriented champagne producers who have been gaining more and more attention among the public in addition to our more traditional champagne and bubbles.

2020 Elise Deschannes Rosé de Saignée	1350 Kr
2017 Barrat- Masson Les Margannes	1400 Kr
2018 Nicolas Maillart Mont Martin	1500 Kr
2018 Elise Deschannes Absolue Terre	1650 Kr
2014 Nicolas Maillart Chaillot's Gilli	1750 Kr

CHAMPAGNE

TOURS – SUR – MARINE

Michel Gonet Cuvée 69, Champagne Brut	600 Kr
Laurent- Perrier, Cuvée Rosé Brut, Champagne Brut	1250 Kr
Laurent-Perrier, Millésimé, Champagne Brut	1195 Kr

MOUSSERENDE VINE // SPARKLING WINE

Cava Rosé, Dibon Pinord	425 Kr.
-------------------------	---------

HIVDVINE // WHITE WINE

FRANKRIG // FRANCE

Beau Chêne, Vin de France, Chardonnay	400 Kr
Touraine, Val de Loire, Sauvignon Blanc	425 Kr
Bourgogne, Chablis, Chanson, Chardonnay	695 Kr
Loire, Sancerre " Terroir Silex", Ch. de Fontaine- Audon, Sauvignon Blanc	650 Kr
Jura, "Cote de Caillot" Domaine de la Borde, Chardonnay	795 Kr
Bourgogne, Puligny Montrachet 1. Cru - Les Champs Gains,Domaine Alain Chavy, Chardonnay	1375 Kr.

EUROPA // EUROPE

Thanisch 1648, Traditions, Mosel, Riesling	500 Kr
Kellerei, Cantina Kurtatsch, Alto Adige, Pinot Grigio	525 Kr

ROSÉ

Husets Rosé, Fontanet Les Terrasses, Pays D'Herault	425 Kr
Chateau Roubine Cru Classé, Côtes de Provence	575 Kr

RØDVINE // RED WINE

FRANKRIG // FRANCE

Beau Chêne, Vin de France, Syrah	400 Kr
Fleurie, Domaine Chanson, Beaujolais, Gamay	550 Kr
Bourgogne, Vosne Romanee 2019, Quartiers de Nuits, Domaine de Bellene	1700 Kr
Bordeaux, 2016, Chateau Latour "Pauillac de Latour"	1550 Kr

EUROPA // EUROPE

Piemonte, Cerreto, Barolo 2017, Nebbiolo (Øko)	1075 Kr
Toscana, Corte Majoli, Valpolicella Ripasso	525 Kr

OVERSØISKE // NEW WORLD

USA, Sin Zin, California-Sonoma, Alezander Valley Vineyards, Zinfandel	575 Kr
Time & Place, Western Cape, South Africa, Pinot Noir	475 Kr

SØDE VINE // SWEET WINES

NIEPOORT Vinhos, LBV, Port – 0,75 L.	550 Kr
MONBALLIZAC, Chateau Le Clou, Bergeriac, Semillon.	550 Kr
QUINTA DE LA ROSA, 10 years old Tawny, Portvin.	550 Kr
QUINTA DE LA ROSA, 20 years old Tawny, Portvin.	750 Kr

KAFFE OG TE // COFFEE OR TEA

Espresso	35 Kr
Café Latte/ Cappuccino	55 Kr
Økologisk stempelkaffe	45 Kr
A.C. Perch's Thehandel Selection – Green Jasmin - Early Grey - White Temple – Green Rhubarb	45 Kr.
Hjemmelavet varm chokolade med flødeskum / Hot chocolate with whipped cream	65 Kr.
Irish Coffee / Dobbelt Irish Coffee	85 / 125 Kr.

DIGESTIF // SPIRITUS

	4 Cl
Baileys	60 Kr
Jamenson Whiskey	60 Kr
Cointreau	60 Kr
Cointreau Noir	70 Kr
Martell Vs Cognac	80 Kr
Gran Marnier Red	80 Kr
Chateau du Breuil Fine Calvados	80 Kr
Marcel Trépout VSOP Armagnac	100 Kr
Glenlivet Founders Reserve Single Malt Whiskey	100 Kr
Diplomatico Reserva Dark Rum	100 Kr
Grappa di Barolo 12 years Marolo	100 Kr
Aberlour 12y Single Malt Whiskey	110 Kr
A.H. Riise X.O. Royal Danish Navy Rum	120 Kr
Aberlour 16y Single Malt Whiskey	140 Kr
Martell XO Cognac	180 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 credit card the fee is added to the credit
card company.