



RESTAURANT KALLE

KERTEMINDE MARINA





Frokost (Smørrebrød)

Christiansø pigens Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat og kapers	89,-
Kryddersild med fedt, æggeblomme og kapers	89,-
Æg og rejer med estragon mayonaise og citronperler	89,-
Fiskefilet og rejer med remoulade og citronperler	125,-
Fiskefilet med Sauce Tatar og citronperler	110,-
Dilddelle (vegetarisk) med ærtespread og citronperler.....	110,-
Ferskrøget laks med rygeostcreme og radiser.....	129,-
Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat.....	95,-
Kalle's Tatar m/peberrod, æggeblomme, sennep, cognac, estragon, mayo og ristet rugbrød ...	145,-
Vegetarisk Hønsesalat med selleri, portobello, asparges og urter	95,-
Lun leverpostej med bacon, svampe og syltet rødbede	110,-
Lun mørbrad med svampe a la crème og bacon	145,-
Lun medister fra Nørre Søby slagteren med rødkål og agurkesalat	135,-
Udvalg af oste med syltede nødder og kompot	135,-
Gammelost med fedt, sky, løg og rom	95,-
Blåskimmel – æggeblomme – ristet rugbrød	89,-
Pariserbøf med rødbede, rå løg, peberrod, kapers og æggeblomme.....	198,-
Stjernesnud med fiskefilet, dampet fisk, rejer, røget laks og hollandaise	198,-
Sandwich med kylling, bacon, trøffelmayo og salat	175,-
Tilkøb pommes frites.....	45,-
Glutenfrit brød	Pr. stk. plus 25,-

Vores rugbrød er fra den lokale bager Clausen og er et softkerne rugbrød. Vi bager selv vores focaccia brød hver morgen, det bliver lavet med kernemælk

Ud af huset - spørg betjeningen.



Forret

Kalle's rejecocktail med rejer, asparges, husets dressing og salat.....	109,-
Laksesymfoni med Fersk Røget laks, lakse rilette, salat og urtedressing.....	135,-
Kalle's løgsuppe med ostebrød.....	95,-
Kalle's Tatar med peberod, æggeblomme, sennep, cognac og ristet rugbrød	155,-
Vegetarisk Hønsesalat med selleri, portobello, asparges og urter	105,-

Bobler og snacks kr. 98,-

Foto



Hovedret

Wienerschnitzel

med pommés saute, ærter, smørsauce og wienerdreng 248.-

Bøf af oksefilet ca 200 gram

med dagens kartoffel, grøntsager og portvinssauce 295.-

Stjernesked

med stegt fisk, dampet fisk, røget laks, rejer

og sauce hollandaise 228.-

Kalle's Gryde

med svinemørbrad, bacon, champignon, pølser

og kartoffelmos 225.-

Dagens vegetarret - spørg betjeningen..... 198.-

Foto



Dessert

Karamelcreme – frisk frugt.....	95,-
Æblekage – rasp – makroner – flødeskum	95,-
Is – frugt – chokolade sauce	95,-
Udvalg af 3 oste	135,-

Foto



Børnemenü

(under 12 år)

Fiskefilet med pommes frites og remoulade 110,-

"Nuggets" panko paneret kylling
med pommes frites og remoulade 110,-

Is med chokoladesauce 65,-

Foto



Hvidvin

Tre Colonne Sikulo Bianco Terre Siciliane, 2024, Alibrianza.

Den lyse strågule farve indikerer at vinen er kold-fermenteret på ståltanke, og dermed er en frisk og balanceretsyditaliener.....70,- 295,-

Sauvignon Blanc, IGP Val de Loire, 2024, Vignoble Rethore Davy.

Noter af litchi, friske eksotiske frugter og lime fylder munden allerede ved første tår. Vinen charmerer med sin friske, indhyllede stil og sit brede aromatiske spektrum75,- 350,-

Wogenrain Grüner Veltliner, Organic, 2024, Bioweingut Soellner

Denne "Wogenrain"-vin er baseret på en række forskellige vinstokke omkring Gösing. Konglomeratet skaberen let og fordøjelig, men karakterfuld vin.....80,- 350,-

Bourgogne Chardonnay 2023, Alexandre Gauvin

Med sin lyse gyldne farve og smukke gyldne reflekser fremstår denne vin indbydende i glasset.

Duften er delikat og forfriskende med fine frugtnoter og et elegant mineralsk præg, som folder sig ud i en harmonisk og livlig smag..... 110,- 590,-

Erbacher, Riesling, 2023, Weingut Egert

Udmærker sig ved at være let og delikat krydret med let frugt som balance.

Fantastisk friskhed med masser af frugtsmag og finesse 375,-

Holznagel, Sauvignon Blanc, 2023, Winzerhof Nagel

Denne vin er lavet på relativt gamle vinstokke og har ligget 22 mdr. på brugte, såkaldte Halbstückfass-fade, lavet af lokalt egetræ 495,-

Riesling Burrweiler Schiefer, 2022, Katharina Krieger

Skiferjorden, som er ekstremt sjælden i Pfalzregionen,

giver vinen sin egen unikke stil 375,-

Romble Sancerre, Blanc Grande Cuvée, 2024, Domaine Des Berthiers

Udmærker sig ved stor aromatisk rigdom i næsen. Udtrykket er fyldt med moden frugt, solbær, mango og ribs og et subtilt strejf af røgede noter 625,-

Hvidvin fortsættes næste side...



Hvidvin (fortsat)

Pouilly-fumé Saint-Andelain, 2023, Domaine Des Berthiers

Raffineret mellem aromaerne af modne citrusfrugter

og de røgfylde noter af Silex-terroir..... 625,-

Chablis, 2023, Domaine Du Chardonnay

Bleg farve med klare refleksioner, livlig duft med frugtige og mineralske toner.

Smagen er kraftfuld, blød og fyldig med en flot syre i afslutningen 625,-

Chablis 1'er Cru Mont de Milieu, 2022, Thomas Labille

Lys gul farve, næsen byder på blandede noter af blomster

og hvide frugter (lime og fersken)..... 790,-

Saint Aubin Blanc 2020, Michel Gayot

I duften afsløres aromaer af citrusfrugter, hvide blomster og gule frugter, som viser al kompleksiteten i Bourgognes store Chardonnay-vine.

Smagen er ren og fyldig med en skøn livlighed..... 850,-

Meursault 2021, Michel Gayot

Bouqueten består af aromaer af mandler, ristede hasselnødder, blomster

og hvide frugter 1200,-

Rødvin

Tre Colonne Sikulo Rosso Terre Siciliane, 2023, Alibrianza

Varmblodig rubinrød Sicilianer med fuld krop, varme og elegance.

Masser af mørk frugt og balancerede tanniner og krydderier 70,- 295,-

Blauburgunder, 2023, Moser Weine

Duften af skønne lyse bær, jordbær og hindbærvælter op af glasset.

Moden smag med fine tanniner og skøn lang eftersmag..... 75,- 350,-

Côtes du Rhône, Domaine des Fouquettes Organic, 2024

Sød lakrids og saftige kirsebær,

indhyldet i subtile lag af røg og middelhavsurter..... 85,- 395,-

Rødvin fortsættes næste side...



Rødvin (fortsat)

Holznagel, Spätburgunder, 2023, Winzerhof Nagel

Lagret på brugte franske barrique-tønder i 11 måneder. For at bevare denne vins oprindelse er vinen ikke filtreret 95,- 450,-

Valpolicella Classico Superiore Ripasso, 2023, Fratelli Vogadori

Fyldig og rund med en dyb rubinrød farve. Smagen balancerer elegant mellem frugtige noter af modne kirsebær og svesker, kombineret med et strejf af krydderier og en silkeblød struktur..... 105,- 485,-

Egregio Sangiovese Rubicone I.G.P., 2023, Tenute D'Italia

Egregio er fyldig, blød og koncentreret i stilen, hvor smagen af mørke bær spiller perfekt sammen med krydrede noter 385,-

Bourgogne Pinot Noir 2023, Alexandre Gauvin

Duften byder på fine noter af røde bær, mens smagen afslører bløde tanniner og en velafbalanceret, harmonisk struktur, der giver vinen en let og yndefuld karakter 450,-

Duchesse de Pauillac, Pauillac, 2020, Bordeaux

Dyb lilla farve og elegant næse med aromaer af moden frugt, solbær, krydderier og cedertræ. Velafbalanceret med en lang og kraftfuld afslutning 750,-

Barolo, 2020, Luigi Bosca

Vinen fremstår med en rød, let transparent farve og de klassiske, nuancerede Nebbiolo-aromaer af kirsebær, lakrids, roserog varme krydderier 825,-

Château La Pervenche "La Clef", Lalande de Pomerol, 2021, Bordeaux

Fyldig, rund, smidig og cremet. Finishen er afbalanceret og lang..... 590,-

Menetou-Salon Rouge AOP, 'La Charnivole' Domaine du Grand Brussy, 2022

Delikat syre-sødme-balance og en mild bitterhed. Smager af lyse, røde bær 590,-

Domaine Des Martinelles, Crozes Hermitage, 2023, Nord Rhône

Mørkerød farve med lilla reflekser. Næsen er præget af røde frugter (solbær, etc.). Blød, frisk, frugtig og velstruktureret smag med lakridsfinish 590,-

Rødvin fortsættes næste side...



Rødvin (fortsat)

IGT, Toscana Rosso, Ribelle, 2022, Terre Nere

Næsen byder på en markant mineralitet, der afspejler oprindelsen, ledsaget af frugtagtige noter. I munden er vinen elegant, frisk og let at drikke 525,-

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, 2021, Fratelli Vogadori

Intens rubinrød. Varm og krydret bouquet med aromaer af rosiner, kirsebær, vanilje, tobak og chokolade. Meget velstruktureret, kompleks, elegant og fløjlsblød 825,-

Brunello Di Montalcino DOCG Organic, 2020, Terre Nere

Rubinrød farve, der med alderen toner mod granatrød. Næsen byder på modne røde frugter, lette noter af mentol og et diskret strejf af tobak..... 975,-

Pommard 2023, Michel Gayot

Dyb rubinrød farve. Aromaerne af røde frugter, sorte kirsebær og et strejf af modne blomster afslører al kompleksiteten i Bourgognes pinot noir..... 1200,-

Rosévine

Rosé Côtes Du Rhône, 2024, Pierre Rougon

Sart laksefarvet med rosa skær og duft af jordbær, hindbær, citrus og blomster.

Elegant, frisk og frugtig smag med saftige røde bær 75,- 385,-

AOC Rosé d'Anjou Bio, 2023, Lulu

Smuk bleg candyfloss-lyserød farve. En blid og frugtagtig vin med dominerende

aromaer af fersken. Meget god balance mellem syre og sødme..... 75,- 385,-

Côtes De Provence Sainte Victoria, 2024, Font Sante

Lys, klar farve. Fin, blomstret duft. Læskende men stilfuld, fast bygget og vedholdende

med en lille tone af mint, anis, blomster og citrusskal 90,- 425,-



Bobler

Nuá, Brut V.S., N/V, Casa Vinicola Caldirola

Harmonisk, saftig og velbalanceret. Røde æbler, moden citrus, honning og hasselnødder med et strejf af ristet brioche. Boblerne er vedvarende og fylder munden 70,- 385,-

Brut Cuvée Signature, N/V, Champagne Beauchamp

Duft af hvide blomster, hvide frugter, brioche og et strejf af honning.

Hvide frugtnoter og en god længde af aroma 790,-

Rosé Ambassadeur, N/V, Gremillet Champagne

Generøs aroma af solmodne bær som jordbær, hindbær, brombær, solbær og kirsebær.

Frisk, balanceret smag med samme frugt samt let ristede og krydrede noter 825,-

Moët & Chandon Impérial Brut, N/V

Frisk og indbydende duft af blomster og frugt. Smagen er velbalanceret mellem friskhed og

fyldte med noter af æble, pære og fersken i en rund eftersmag 900,-

Alkoholfri Vine

Raisin, Sauvignon Blanc, N/V, Alkoholfri

Citronfarvet med aromaer af stikkelsbær, citrus, hvide blomster, pære og honningmelon.

Sprød og frisk med flot syre og en blød, afrundet frugtsødme 65,- 225,-

Raisin, Sauvignon Blanc Sparkling, N/V, Alkoholfri

Sprudlende Sauvignon Blanc med masser af frugt og energi. Et frisk og vinøst alternativ

til lemonade eller sodavand 65,- 225,-

Raisin, Pinot Noir, N/V, Alkoholfri

Klassiske Pinot Noir-noter af jordbær, hindbær, ribs og kirsebær. Silkeblød, saftig

og let drikkelig med frisk og tørstslukkende karakter 65,- 225,-

Portvine

Quintela Porto White, N/V, Carlos Alonso

Med en smuk strågul farve og intense aromaer præsenterer denne hvide portvin

sig med attraktive blomster- og grønne frugtnuancer 75,- 425,-

Piano Porto, 10-års Tawny, N/V, Carlos Alonso

Næsen fyldes af blomster- og modne frugtnoter, krydderier og tørret frugt

som følge af lagring i træ. Ganen afslører den klassiske stil med en velafbalanceret krop

og en lang finish 70,- 395,-



Kolde drikke

Fadøl 0,4 (Pilsner, Classic)	50,-
Fadøl 0,4 (Blanche, New England IPA, Mørk Mumme)	60,-
Sodavand 0,4	
(Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Appelsin Faxe kondi free, Mirinda Lemon)	40,-
Saft (rabarber, æble, hyldeblomst)	45,-
Cocktail (Poloma)	75,-
Alkoholfri øl anarkist	65,-
(Anarkist Hazy IPA 0,5% - 44cl. Anarkist American Easy Lager 0,5% - 44cl.)	
Flaske speciel øl	50,-
(Vampire Crush, Birra Moretti, Heineken, Heineken 0,0, Odense 1859)	
Snaps lille (2 cl)	30,-
Snaps Alm (4cl)	55,-

Varme drikke

	Alm.	Stor
Kop kaffe/The	45,-	
Capucino	48,-	
Cafe latte	48,-	58,-
Espresso	35,- ... (dobbelt)	45,-
Is kaffe		58,-
Chai latte		58,-
Varm kakao med flødeskum	48,-	58,-
Sirup		plus 5,-
Irish coffee 3/6 cl	75,-	95,-
Dagens kage - spørg betjening		59,-

Ved vores leverandør Kaffe Lars i Odense, har vi fået lavet vores egen blend af de bønner og ristninger, som vi har fundet er bedst. Kaffe Lars har bønner fra hele verden, og vi har fået stor hjælp af Lars til at udvælge bønner efter vores smag. Ristningen af bønner er meget vigtig for smagen, og også her har Kaffe Lars spillet en vigtig rolle. Vi har valgt en bønne, som giver lidt syre samtidig med en rund kaffesmag. Desuden kommer de varme drikke med et nøje udvalgt stykke chokolade fra Oles Chokolade, som er lavet på Calabaut chokolade.



Selskabsmenu

3 retters menu

Vælg mellem:

Forretter

- Rejecocktail med husets dressing, asparges, frissé salat, urter og citronperler.
- Laksesympfoni med Røget laks, lakserillette, salat og urtecreme
- Charcuterie tallerken, Nordisk lomo, Nordisk Bresaola, Hr Nielsen Skinke, pesto, og estragon creme **(+30.-)**

Alle vores forretter serveres med friskbagt foccacia brød og smør med læsø salt.

Hovedretter

- Urtefarseret kylling fra hopballemølle, med årstidens grønt, stegte petit kartofler, og estragon sauce.
- Bøf Bourgogne med knuste kartofler og karamelliseret løg.
- Buffet:
- Langtidsstegt kalveculotte, sprængt urtefarseret kalkun, timianstegte kartofler, spidskåls salat efter kokkens humør, blomkåls salat med hasselnødder og sky sauce

Desserter

- Karamelcreme med sæsonens frugter og bær
- Brownie med is og bær coulis
- Trifli med årstidens frugt

Frokost

- **Max 5 timer menu inkl. isvand 395.-**
- **Max 5 timer menu inkl. Velkomst, vin/øl/vand ad libitum, og kaffe 695.-**

Aften

- **Max 7 timer menu inkl. Isvand 595.-**
- **Max 7 timer menu inkl. Velkomst, vin/øl/vand ad libitum, og kaffe 895.-**

Det kolde bord

2 slags sild med hjemmelavet karrysalat og kapers

æg med rejer og estragoncreme

fiskefilet med hjemmelavet remolade og citron

lun leverpostej med peber bacon og svampe

lun mørbrad med svampe a la creme

æblekage med makroner og flødeskum

pr person 365.-

Tilkøb

Kaffe 38.- pr person

2 slags ost 35.- pr person

Busselskab

- Wienerschnitzel med pommes saute, ærter og smørsauce
Æblekage med makroner og flødeskum
1 genstand(øl-vand-vin)
295.-
- Langtidsstegt nakkefilet med årstidens grønt, årstidens kartofler, surt og skysauce
Karamelcreme med årstidens frugt og bær
295.-

Mindesammenkomst

- 2/2 boller med smør, wienerstang, kaffe/the
148.-
Tilkøb ost eller rullepølse
- 2 højtbelagt smørrebrød, kaffe/ the og småkager
198.-
Tilkøb ost på foccacia brød 45.-

Smørrebrødsbuffet med udvalgte stykker smørrebrød inkl. Kaffe
295.-