

Peking and menu

Min 4 personer

Velkomstdrink

Kir Royal

Pekingsuppe

Peking soup

Andeskind tilberedt med pandekager og grønsager

Duckskin prepared with pancakes with vegetables

Andestrimler med bænsprirer

Duckstripes with beansprouts

3 slag is (vanilje, jordbær og chokolade) med flødeskum

Ice kinds of icecream (vanilla, strawberry and chocolate) with whipped cream

Pris pr. person kr. 198,-

Specialmenu

Min 6 personer. Bestilles min. 24 timer før - Min 6 persons. Please order within 24 hours

Velkomstdrink

Kir Royal

Hajfinesuppe (kunstig finne)

Shark fin soup

Stegt hummer med ingefær og springløg

Fried lobster with ginger and spring onions

Stegt and med kinesiske champignon

Fried duck with chinese mushroom

Stegt kammusling med broccoli

Fried scallops with broccoli

Oksekød på spyd

Beef on skewers

Chokoladecake

Chocolate cake

Pris pr. person kr. 398,-

Børne-menu - Children-dishes

- | | | |
|----|---|------|
| 7. | Boller i karry med ris
Meatballs in curry with rice | 69,- |
| 8. | Fiskefilet med pommes frites og remoulade
Fish fillet with french fries and remoulade | 69,- |
| 9. | Kylling på spyd med pommes frites og remoulade
Chicken on skewers with french fries and remoulade | 69,- |

Suppe - Soups

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Hajfinne-suppe (kunstig finne)
Shark fin soup | 49,- |
| 11. | Fujung-suppe med krabbekød
Fujung-soup with crabmeat | 45,- |
| 12. | Asparges suppe
Asparagus soup | 45,- |
| 13. | Høsekød-suppe
Chicken soup | 45,- |
| 14. | Tomat-suppe
Tomato soup | 45,- |
| 15. | Peking-suppe (stærk)
Peking soup (spicy) | 49,- |
| 16. | Wan-Ton-suppe
Ravioli soup | 49,- |

Forretter - First courses

- | | | |
|-----|--|------|
| 17. | Speciel hjemmelavet forårsrulle
Special home-made springroll | 35,- |
| 18. | Stegte kammuslinger med hvidløgsauce
Fried scallops with garlicsauce | 79,- |
| 19. | Dybsteget krabbekød med Corners dressing
Deep fried crabmeat with Corners dressing | 59,- |

Middag for 2 personer - Dinner for 2 persons

Velkomstdrink

Aperitif

Fujung-suppe med krabbekød

Fujung-soup with crab meat

Stegte kyllingfileter med mango sauce

Fried chicken with mango sauce

Stegte kina-rejer med forårsløg og ingefær i vinsauce

Fried prawns with spring onion and ginger in wine sauce

3 slag is (vanilje, jordbær og chokolade) med flødeskum

Ice kinds of icecream (vanilla, strawberry and chocolate) with whipped cream

Pris pr. person kr. 169,-

Special familie menu - Special family menu

(min. 4 personer - min. 4 persons)

Velkomstdrink

Aperitif

Hajfinnesuppe (kunstig finne)

Shark fin soup

Stegte kinarejer med mango (stærk)

Fried prawns and scallops with mango sauce (spicy)

Stegt and med løgsauce

Fried duck with onion sauce

Svinekød i sur-sød sauce

Sweet sour pork

Chokoladecake

Chocolate cake

Pris pr. person kr. 198,-

Køkkenchefen anbefaler The Chef recommends

4 små retter - 4 small dishes

Kinarejer på spyd

Prawns on skewers

Svinekød i sur-sød sauce

Sweet sour pork

Kylling i karry

Chicken in curry

Andesteg i champignonsauce

Duck in mushroom sauce

Pr. couvert kr. 159,-

Dinner 1

Fujung-suppe m. krabbekød

Fujung soup with crabmeat

"Gongbao" kylling i fuglerede (stærk)

"Gongbao" chicken in potato nest (spicy)

3 slag is (vanilje, jordbær og chokolade) med flødeskum

Ice kinds of icecream
(vanilla, strawberry and chocolate)
with whipped cream

Pr. couvert kr. 159,-

Dinner 2

Dybstegete kinarejer med Corner dressing

Deep fried prawns with Corner dressing

Stegt And à la Chinese Corner

Fried duck à la Chinese Corner

3 slag is (vanilje, jordbær og chokolade) med flødeskum

Ice kinds of icecream
(vanilla, strawberry and chocolate)
with whipped cream

Pr. couvert kr. 159,-

Specielle retter - Special dishes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Stegte ris de luxe med rejer, kylling og skinke
Fried rice de luxe with shrimps, chicken and ham | 89,- |
| 61. | Stegte nudler de luxe med rejer, kylling og skinke
Fried noodles de luxe with shrimps, chicken and ham | 98,- |
| 62. | Stegte risnudler à la Singapore med rejer, kylling og skinke
Fried rice noodles à la Singapore with shrimps, chicken and ham | 98,- |
| 63. | MA-PO-TAU-FU
Spicy bean curd with beef | 108,- |
| 64. | Omelet med rejer med champignonsauce
Omelet with shrimps with mushroom sauce | 98,- |
| 65. | "Lykkelig Familie"
(oksekød, kylling, rejer, blæksprutte og kammuslinger)
"Happy family" (beef, chicken, prawns, cuttlefish and scallops) | 158,- |
| 66. | Luksus vegetarisk gryde (bl.a. kinesiske champignons, bønnesmasse, glas-nudler, grønsager)
Luxus vegetables in casserole
(black mushrooms, bean curd, bean threads and vegetables) | 98,- |

Alle a-la-carte serveres med ris - All a-la-carte dishes are served with rice

Desserter - Desserts

- | | | |
|-----|---|------|
| 67. | Chokolade kage
Chocolate cake | 49,- |
| 68. | 3 slag is (vanilje, jordbær og chokolade) med flødeskum
Ice kinds of icecream (vanilla, strawberry and chocolate)
with whipped cream | 45,- |
| 69. | Banana Split
Banana Split | 49,- |
| 70. | Dybsteget ananas med is
Deep fried pineapple with ice cream | 49,- |
| 71. | 2 pandekager med is og chokoladesauce
2 pancakes with ice cream and chocolate sauce | 49,- |
| 72. | Camenbert med toastbrød og syltetøj
Came Bert with toast and jam | 59,- |

Oskar Davidlsen & Co.

Førretter - First courses

- | | | |
|-----|---|------|
| 20. | Dybsteget laksefilet med Corners dressing
Deep fried salmonfillet with Corners dressing | 59,- |
| 21. | Kinarejer på spyd med hvidløgssauce og brød
Prawns on skewers with garlic sauce and bread | 79,- |
| 22. | Rejecocktail
Shrimp cocktail | 69,- |
| 23. | Dybsteget Wonton med Corners dressing
Fried Wonton with Corners dressing | 59,- |

Fiske retter - Seafood dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 24. | Dampet fisk med ingefær og forårsløg i sojasauce
Steamed fish with ginger and springonions in soyasauce | 129,- |
| 25. | Dybsteget fiskefilet med sur-sød sauce
Deep fried fish with sweetsour sauce | 108,- |
| 26. | Stegt blæksprutte i sød chilisauce
Fried squid with sweet chili sauce | 108,- |
| 27. | Stegte grønne muslinger i speciel krydret sauce
Fried green mussels with spicy sauce | 139,- |
| 28. | Stegte kammuslinger med broccoli
Fried scallops with broccoli | 169,- |
| 29. | Stegte kinarejer med ingefær og springløg
Fried prawns with ginger and spring onions | 149,- |
| 30. | Stegte kinarejer i salt med barbecue sauce (stærk)
Fried prawns in salt with barbecue sauce (spicy) | 149,- |
| 31. | Dybsteget kinarejer med sur-sød sauce
Deep fried prawns with sweetsour sauce | 109,- |
| 32. | Stegt krabbekød med chili
Fried crabmeat in chili | 109,- |
| 33. | Alt godt fra havet (rejer, krabbekød, blæksprutte, grøn musling, kammuslinger)
Seafood De Luxe
(shrimp, crabmeat, squid, green mussels, scallops) | 159,- |

Oskar Davidlsen & Co.

Oksekød - Beef

- | | | |
|-----|---|-------|
| 34. | Oksekød med bambusskud og champignon
Beef with bamboo shoots and mushrooms | 108,- |
| 35. | Oksekød med forårsløg og ingefær i vinsauce
Beef with spring onions and ginger, in winesauce | 108,- |
| 36. | Oksekød med grøn peber, hvidløg og sorte bønner
Beef with green peppers, garlic and black beans | 108,- |
| 37. | Oksekød i karry
Beef in curry | 108,- |
| 38. | Stegt oksekød med chili
Fried beef with chili | 108,- |
| 39. | Oksekød i fyldt ananas (stærk)
Beef stuffed in pineapple (spicy) | 118,- |
| 40. | Oksekød på spyd med sataysauce
The beef on skewers with sataysauce | 159,- |

Svinekød - Pork

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Svinekød i sur-sød sauce
Sweet sour pork | 108,- |
| 42. | Fintskåret svinekød i special krydret sauce
Pork in special spicy sauce | 129,- |
| 43. | Cantonesisk Tar-Shui med broccoli i østerssauce
Honeyed barbecue pork with broccoli in oyster sauce | 129,- |
| 44. | Svinemørbrad og stegt grønt med champignon sauce
Fillet of pork and fried vegetables with mushroom sauce | 129,- |

Lam - Lamb

- | | | |
|-----|--|-------|
| 45. | Lammekød i karry
Lamb in curry | 129,- |
| 46. | Stegt lammekød med chili
Lamb with chili | 129,- |

Kylling - Chicken

- | | | |
|-----|---|-------|
| 47. | Kylling i fyldt ananas (stærk)
Chicken stuffed in pineapple (spicy) | 119,- |
| 48. | Kylling med bambusskud og champignon
Chicken with bamboo shoots and mushroom | 108,- |
| 49. | Kylling i karry
Chicken in curry | 108,- |
| 50. | Dybstegete kyllingefileter med sur-sød sauce
Deep fried chicken fillet with sweetsour sauce | 108,- |
| 51. | Stegt kylling "Gongbao" i fuglerede (stærk)
Fried chicken in broad-bean sauce served in potato nest (spicy) | 119,- |
| 52. | Stegte kyllingefileter med forårsløg & ingefær i vinsauce
Fried chickenfillets with spring onions and ginger in winesauce | 108,- |
| 53. | Stegte kyllingefileter med chili
Fried chickenfillets with chili | 108,- |

And - Duck

- | | | |
|-----|---|-------|
| 54. | Dybsteget And med hvidløgsauce
Deep fried duck with garlic sauce | 119,- |
| 55. | Stegt And med orangesauce
Fried duck with orangesauce | 119,- |
| 56. | Stegt And med champignon
Fried duck with mushrooms | 119,- |
| 57. | Stegt And i fyldt ananas (stærk)
Fried duck stuffed in pineapple (spicy) | 139,- |
| 58. | Stegt And med kinesiske champignon
Fried duck with black mushrooms | 139,- |
| 59. | Stegt And med sur-sød sauce (stærk)
Fried duck with sweetsour sauce (spicy) | 119,- |

Rødvin

	glas	1/2 fl.	1/1 fl.
110. Husets Vin, Cuvée Prestige, Frankrig Smuk rød farve, en fin blød smag og en behagelig bouquet	39,-	98,-	168,-
111. Chateau La Croix De Saint Georges, Frankrig Kraftig fylde med en rubinrød farve og en ædel moden bouquet		189,-	298,-
112. Viña Tarapacá Reserva, Cabernet Sauvignon/Merlot, Chile Rubinrød farve med gyldne toner, smagen er tør, velafbalanceret, blød med behagelig fylde			268,-
113. Beaujolais, Frankrig Frisk "blomsterfyldt" bouquet og en liflig smag.	138,-	218,-	
114. Fabiano Ripasso, Italien Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner. Vinen har en anelse restsødme der balanceres fornemt af den kraftfulde frugt og koncentration.			328,-
115. Bellingham, Shiraz Splash Viognier, Sydafrika Smagen er fyldig med stor frugtkoncentration og perfekt balancerede bløde tanniner. En lang eftersmag giver stor nydelse.			268,-
116. Babich, Pinot Noir, New Zealand Smuk rubinrød farve med lilla reflekser, smagen er medium-fyldig karakterfuld med Pinot Noir's krydrede frugt, afsluttet af den attraktive frugtrige bouquet med "egetræets" fine strøg.			288,-

Champagne

117. Charles Mignon, Brut, 1. Cru Champagne			599,-
--	--	--	-------

Risvin

118. Sake Shirayki - 15 cl.			68,-
------------------------------------	--	--	------

Hvidvin

	glas	1/2 fl.	1/1 fl.
101. Husets Vin, Cuvée Prestige, Frankrig Sammensat af husets Bourgogne eksperter, med liflig, tør sødme og bouquet	39,-	98,-	168,-
102. Viná Tarapacá, Chardonnay, Chile Frisk, ren tør, rigt sammensat smag, afsluttet af den liflige bouquet			268,-
103. Batasiolo Roero Arneis, Italien Tør og dejlig og med en rigt sammensat smag, afsluttet af den frugtrige bouquet.			328,-
104. Bellingham, Sydafrika Sprød og lækker hvidvin med en perfekt balanceret cremet fornemmelse perfekt afsluttet af fint integreret vanilje fra fadet og lækre krydderier.			268,-
105. Babich, Sauvignon Blanc, New Zealand Liflig, forfriskende, rigt sammensat med krydret frugt			288,-
106. Alsace Riesling, Muré, Frankrig Elegant, liflig og charmerende, med en smuk lys farve, fin bouquet og en ren, tør eftersmag	189,-	318,-	
107. Piesporter, Michelsberg Q.b.A., Tyskland Frisk Moselvin med dejlig frugt og liflig sødme	109,-	189,-	

Rosévin

108. Tarapacá Rosé Smagen er liflig, forfriskende med dejlig frugt			238,-
109. Mateus, Portugal Fint perlende rosé, med liflig sødme	109,-	189,-	

Bitter & Snaps

145. Snaps	23,-
146. Gammel Dansk	23,-
147. Jägermeister	23,-
148. Campari	23,-
149. Fernet Branca	23,-

Øl & vand

	25 cl.	50 cl.
150. Alm. fadøl	28,-	45,-
151. Carl's Special / Tuborg Classic	30,-	50,-
152. Juice/Chokolademælk (25 cl.)	30,-	
153. Alm. sodavand Coca cola, Coca Zero, Sprite Zero, Fanta, Lemon, Danskvand	25,-	40,-
Luksus øl (33 cl. - flaskeøl)		35,-
Kildevand (50 cl. flaske)		30,-

Kaffe & the

154. Kaffe (kande)	30,-
155. Kinesisk the (kande)	30,-
156. Ceylon the (kande)	30,-
157. Irsk kaffe (4 cl.)	59,-
158. Fransk kaffe (4 cl.)	59,-
159. Cappuchino	30,-
160. Espresso	20,-
161. Café late på glas	35,-
162. Ice kaffe med fortykket mælk og vanilje is	45,-
163. Varm chokolademælk med flødeskum	30,-

Hedvin

123. Barros - White - Ruby	5 cl.	29,-
124. Tio Pepe		29,-
125. Dry Sack		29,-
126. Martini, Dry - Rosso - Bianco		29,-
127. Dubonnet		29,-

Whisky

128. Langs	2 cl.	28,-
129. Chivas		35,-
130. Lockers (Irsk Whiskey)		28,-
131. Glengoyne (10 years old Malt)		35,-
132. Southern Comfort		28,-

Diverse

133. Gordons Gin	2 cl.	28,-
134. Smirnoff Vodka		28,-
135. Bacardi Rom		28,-

Likør

136. Baileys	2 cl.	28,-
137. Drambuie		28,-
138. Cointreau		28,-
139. Grand Marnier		28,-
140. Peter Heering		28,-

Cognac

141. Camus V.S.O.P.	35,-
142. Martell Gordon Bleu	69,-
143. Renault	45,-
144. Camus X.O.	69,-