

Menu & Vine

Velkommen til OCC's restaurant

OCC's køkken sætter en ære i altid at anvende friske, udvalgte råvarer af høj kvalitet ved tilberedningen af alle vores retter og menuer. Vores køkken, som altid følger med udviklingen, er primært dansk- og franskpræget med et udvalg af specialiteter og OCC har mere end 15 års erfaring med à la carte på et højt gastronomisk niveau.



Skulle De ønske andet end det, vi tilbyder på vores kort, er vi altid beredvillige, og tilbereder gerne ønsker inden for de råvarer, vi har til rådighed. Enkelte gange kan vores friske råvarer være udsolgt, og i så fald hjælper vi gerne med at anbefale en anden ret. Som en grundregel forventer vi maksimum 20 minutter fra det øjeblik, De har afgivet bestilling til Deres tjener, til første ret er serveret. I enkelte situationer, hvor denne tidshorisont ikke kan holdes, vil De blive informeret af Deres tjener. Skulle De have ekstra travlt, bedes De gøre Deres tjener opmærksom på dette, hvorefter vi vil foreslå en hurtig ret eller menu.



Alle vores ansatte i både køkken og restaurant er udlærte med svendebrev i deres fag. Det betyder, at arbejdet bærer præg af faglig stolthed, hvilket altid kommer vores gæster til gode. I både køkken og restaurant er der et større antal elever, og OCC lægger stor vægt på at investere i fremtiden gennem lærepladser til de unge, så servicen inden for branchen forbliver høj.



Vi håber, De får en god oplevelse i vores restaurant.

God appetit og god fornøjelse!

Forretter

Starters / Vorspeisen

Grillet Lyssej-filet serveret med vagtel-spejlæg samt kompot af løg, kapers og oliven

Grilled Pollock served with fried quail egg,
and a compote of onion, capers and olives.
Gegrillter Pollack serviert mit Wachtelspiegeleiern
und einen Kompott aus Zwiebeln, Kapern und Oliven.

Kr. 85,00

Lille salat af Fourme d'Ambert Pærer, valnødder, Serranoskinke og mørk sirup

Salad of Fourme d'Ambert Pears, walnuts, Serrano ham and dark syrup.

Kleiner Salat mit Fourme d'Ambert

Birnen, Walnüssen, Serano-Schinken und dunklem Sirup.

Kr. 80,00

Oksebouillon med rielette af oksebryst samt marv og trøfler

Beef consommé with a riellette of Beef breast, Marrow and Truffles.
Rinderbouillon mit einer Riellette aus Rinderbrust, Rindermark und Trüffeln.

Kr. 78,00

Pocheret ål serveret med Ventrèche bacon, agurk, dild samt dild-skum

Poached Eel with Ventrèche Bacon, Cucumber, Dill and served with Dill-foam

Pochierter Aal mit Ventrècher Speck, Gurken, Dill und Dillschaum

Kr. 94,00

Stegeretter

Main courses / Hauptgerichte

Mørbradgryde af oksemørbrad vendt i paprika og urter samt cafékartofler

Beef tenderloin casserole seasoned with paprika and vegetables served with pommes de Café.
Rinderfilet Topf - Rinderfiletspitzeln in Paprika gewendet, Gemüse und Cafékartoffeln.

Kr. 168,00

Rosastegt kalvefilet serveret med tomat-chutney, langtidsbagt tomat, persillerod og cognac sauce

Steak of Veal served with Tomato-Chutney, slow baked Tomato, Parsley Roots and Cognac sauce.
Rosagebratenes Kalbssteak hierzu Tomaten-chutney,
langzeitgebackene Tomaten, Petersillenwurzeln und Cognacsauce.

Kr. 190,00

Saltimbocca af Perlehøne serveret med hindbær-syltede skalotteløg samt ristet Polenta med trøffel

Saltimbocca of Guineafowl served with Banana-Shallots pickled with Raspberries and a toasted Truffle-Polenta.
Saltimbocca vom Perlehuhn hierzu mit Himbeeren eingemachte Schalotten und geröstete Polente mit Trüffeln.

Kr. 185,00

Lammefilet stegt med rosmarin og røget salt, ærte-puré, syltet aubergine samt lammesky med mynthe

Fillet of Lamb baked with Rosemary and smoked Salt,
accompanied with Pea-Purée, pickled Eggplant and Lamb- Glace infused with Mint.
Lammrücken in Rosmarin und geräuchertem Salz gebraten
dazu eingemachte Auberginen und Lammglace mit Minze.

Kr. 195,00

Stegt rødspætte med persillesauce eller smeltet smør samt hvide kartofler

Pan fried plaice with parsley sauce / butter sauce served with potatoes.
Gebratene Scholle mit Petersiliensauce / Buttersauce und Salzkartoffeln.

Kr. 198,00

Vegetarret

Vegetarian / Vegetarier

Lille grøntsagstærte med salat

Small vegetable tart with salad.
Kleine Gemüsekuchen mit Salat.

Kr. 98,00

Dessertes

Desserts / Nachspeisen

Crème Brûlée serveret med karameliserede figner og limesorbet tilsmagt med laurbær

Crème Brûlée served with caramelized figs and lime sorbet flavored with bay Leaves.
Crème Brûlée hierzu karamellisierte Feigen und mit Lorbeer abgeschmecktes Limettensorbet.

Kr. 85,00

Ostetallerken med hyben-marmelade og syltede nødder

Cheese Plate with rosehip marmelade and preserved nuts.
Käseteller mit Hagebuttenmarmelade und eingemachten Nüssen.

Kr. 80,00

Bagte blommer serveret med vanille is-crème, cornel af caramel og blomme-gelè

Baked Plums served with Vanilla ice-creme, Cornel of Caramel and Plumgel.
Gebackene Pflaumen mit Vanille Eis, Cornel von Karamel und blomme-Gelee.

Kr. 85,00

Desserttallerken med kage og frugt samt is

Dessert symphony of cake, fruit and ice cream.
Dessertteller mit Kuchen, Früchten und Eis.

Kr. 85,00

Aperitif

Voulet Casorzo Piemonte med is Rød, let mousserende.	1/1 fl.	kr. 188,00	€26,50
	Glas	kr. 42,00	€6,00
Beringer, Zinfandel Sparkling Sprudlende mousserende vin fra Californien med masser af frugt og elegance og en lys pink farve.	1/1fl.	kr. 260,00	€37,00
Passoa Passoa med 7-UP er forfriskende og eksotisk med en unik smag af passionsfrugter.	Glas	kr. 45,00	€6,50

Champagne/Mousserende

Laurent Perrier, Champagne Champagnen har lagret i over tre år. Farven er letgylden og bouqueten er delikat og kompleks med spor af citrus og lyse frugter.	1/1 fl.	kr. 498,00	€71,00
	½ fl.	kr. 298,00	€42,50
Fionia Cava Mestres En elegant mousserende hvidvin med god mousse i munden og en delikat frisk smag, der folder sig ud i munden med mindelser om æbler.	1/1 fl.	kr. 225,00	€32,00
	Glas	kr. 42,00	€6,00
Codorniu Brut, Pinot Noir, Rosé En elegant laksefarvet cava med dejlige perler. Bouquet af friskplukkede modne sommerfrugter med en blød og frisk smag med lidt citrusagtig karakter.	1/1 fl.	kr. 345,00	€49,00
Cremant d'Alsace Brut, Bestheim En mousserende cremet hvidvin med pikant og behagelig frugtsyre.	1/1 fl.	kr. 335,00	€48,00

Hvidvin

Husets hvidvin

Bellingham

Chardonnay/Semillon, Sydafrika

Vinen har en lys, strågylden farve med grønne reflekser, smagen er tør med dejlig frugt, fint afbalanceret med en vedholdende eftersmag, afsluttet af den "blomstrende" bouquet.

1/1 fl.	kr. 188,00	€26,50
1/2 fl.	kr. 95,00	€13,50
Glas	kr. 42,00	€6,00

Frankrig

Riesling Dopff au Moulin, Alsace

Vinen er en tør hvidvin, intens og drueren med behagelig bouquet og udsøgt frugtsmag.

1/1 fl.	kr. 217,00	€31,00
---------	------------	--------

Chablis „Saint Martin“, Domaine Laroche

Vinen har en blomsteragtig bouquet med en lidt flintagtig karakter. Smagen er dejlig frisk med en lang eftersmag.

1/1 fl.	kr. 362,00	€52,00
---------	------------	--------

Italien

Pinot Grigio, Vigneto le Rosse, Tommasi, Veneto

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag. Kan ledsage appetizers, fiskeretter eller delikate supper.

1/1 fl.	kr. 286,00	€40,00
---------	------------	--------

USA

Beringer, Chardonnay, Culinary Collection

Indbydende hvidvin med en klar frugtaroma og en behagelig mundfornemmelse.

1/1 fl.	kr. 236,00	€33,50
---------	------------	--------

Australien

Eden Valley Riesling, Peter Lehmann

Vinen fremstår flot gylden i glasset med duft af friske æbler og citrus. I munden føles vinen flot struktureret med delikat frugt og let skjult citrusfrugt. Vinen har den for Eden Valley typiske stramme mineralitet og lange intense eftersmag.

1/1 fl. kr. 252,00 €36,00

Wolf Blass, Chardonnay, Bilyara

Vinen har en let strågul farve med et ungt og livfuldt skær.

1/1 fl. kr. 218,00 €31,00

Sydafrika

New Beginnings Chardonnay

Lys gylden farve. Indbydende aroma af tropisk frugt, lidt pære og vanille. Smagen er dejlig moden, rund og let cremet med et fint islæt af nødder. Fyldig og frisk eftersmag.

1/1 fl. kr. 244,00 €35,00

Chile

La Playa, Sauvignon Blanc, Colchagua Valley, Estate

Vinen har en flot lys farve, en frugtagtig smag af ananas og fersken.

1/1 fl. kr. 198,00 €29,00

Spanien

Raimat Abadia Blanco, Skruelåg, Costers del Segre

Strågylden farve og en markant bouquet af friske æbler og citrus. Velafbalanceret smag med en god komposition af frugt og delikate toner.

1/1 fl. kr. 222,00 €31,50

Rosévin

Chiaretto, Tommasi, Bardolino Classico Veneto, Italien

Vinen har en lakseagtig farve og en frugtagtig, men samtidig kraftig, typisk smag af druer.

1/1 fl. kr. 188,00 €26,50

½ fl. kr. 95,00 €13,50

Glas kr. 42,00 €6,00

Rødvin

Husets rødvin

Las Paredes, Cabernet Sauvignon

Klar dybrød farve. Nuanceret duft af solbær, sveske og krydderier. Smagen har et lidt køligt præg tilsat frugt og fedme, og det hele afbalanceres af en let syre.

fl.	kr. 188,00	€26,50
½ fl.	kr. 95,00	€13,50
Glas	kr. 42,00	€6,00

Frankrig

Chateau Roc St. Michel, Grand Cru, Saint-Emilion

Vinen kan uden tvivl betragtes som en af de mest elegante og afbalancerede Saint Emilion Grand Cru vine med stor koncentration og frugt.

1/1 fl.	kr. 412,00	€59,00
---------	------------	--------

Bourgogne Pinot Noir Cuvee Signature, Bourgogne

Flot tannin hvor frugt og fad er velafbalanceret.

1/1 fl.	kr. 292,00	€42,00
---------	------------	--------

Italien

Vigneto Rumpicollo, Poggio al Tufo, Maremma

En karakterfuld vin, frugtagtig med flot udblødte tanniner efter 1 års fadlagring på små fade.

1/1 fl.	kr. 305,00	€43,50
---------	------------	--------

" Ripasso ", Valpolicella, Tommasi, Veneto

Halvtør, fyldig vin, lagret 18 måneder på fad.

1/1 fl.	kr. 476,00	€68,00
---------	------------	--------

USA

Beringer Zinfandel, Culinary Collection

Vinen har en overlappende smag af sorte bær, læder, sorte oliven, kløver og krydderier. Farven er indbydende dybrød. Næsen giver en harmonisk oplevelse med noter af krydderier, peber og kløver.

1/1 fl.	kr. 237,00	€34,00
---------	------------	--------

Beringer Cabernet Sauvignon, Culinary Collection

Denne vin er en tilgængelig og venlig Cabernet Sauvignon, der dog samtidig er tro med druens robuste og fyldige karakter. Vinen har en fyldig krop med en blød mundfylde og en frugtrig finish.

1/1 fl.	kr. 237,00	€34,00
---------	------------	--------

Australien

Clancys Red, Peter Lehmann 1/1 fl. kr. 307,00 €44,00

Shiraz/Cab.Sauv./Merlot, Barossa Valley

Mørk dyb farve med røde og sorte nuancer. I duften er der mørk chokolade og sort peber samt masser af modne mørke bær. I smagen er en vin med god medium fylde og meget blød. Den er flot struktureret med en god kerne af frugt og nogle elegante tanniner.

Wolf Blass, Shiraz, Bilyara 1/1 fl. kr. 218,00 €31,00

Frugtagtig vin med en krydret bouquet af blomme og røde bær med flotte overtoner af eg.

Chile

Axel Primero 1/1 fl. kr. 352,00 €50,00

Rig og kompleks vin med indbydende nuancer af moden blomme og røde bær, der krydres med toner fra muskatnød og hasselnødder.

Sydafrika

Nelson´s Creek Pinotage 1/1 fl. kr. 312,00 €44,50

Frugtig og fyldig vin. En vin i meget fin balance med sin letkrydrede karakter og bløde tannin. God struktur. Lang vedholdende eftersmag.

Thorn Tree, Shiraz 1/1 fl. kr. 235,00 €33,50

En mørk rubinrød vin med en frugtig og udviklende bouquet. Toner af mørk frugt med små antydninger af mørk chokolade med en livlig og krydret afslutning.

Dessertvine

Moscato d'asti, Bersano, Piemonte, Italien

Moscato d'asti's perlende, fyldige smag er sød til halvsød med en ren og forfriskende aroma af grøngyldne spisedruer og en let fersken karakter, der også er at finde i bouquet'en.

1/1 fl.	kr. 262,00	€37,50
Glas	kr. 44,00	€6,50

Botrytis Semillon

Dette er en frisk vin. Med en duft af citrus og honning-nektar. Smagen er som flydende honning med en frisk syre. Fadlagringen er flot integreret og giver en vin i balance.

50 cl. fl.	kr. 350,00	€50,00
------------	------------	--------

Banyuls, M. Chapoutier, 15,5%, Rhone

Kraftfuld dessert/apéritifvin med en sødmefuld, "fed" og frisk smag.

50 cl. fl.	kr. 343,00	€49,00
------------	------------	--------

Niepoort, Tawny Port

Niepoort Tawny er en ung portvin, der har lagret på bulktræfade. En flot rød farve, ikke så mørk som den yngre Ruby-type, da den længere lagringstid lysner farven.

1/1 fl.	kr. 270,00	€38,50
Glas	kr. 45,00	€6,50

Graham's Fine White Port

Graham's Fine White Port er en frisk og delikat portvin, som er specielt god, hvis den nydes afkølet.

1/1 fl.	kr. 280,00	€40,00
Glas	kr. 47,00	€6,50

Warre's Late Bottled Vintage

Late Bottled Vintage fra Warre's produceres kun i gode årgange og af udsøgte kvaliteter. Fadlagret 4 år inden aftapning, som foregår uden filtrering og klaring. Lagrer herefter yderligere 6 år inden den frigives til salg. Udvikler superb flavour og aroma med en stil og kompleksitet som en Vintage Port.

1/1 fl.	kr. 520,00	€74,50
---------	------------	--------