

# BISTRO17

## FORRETTER

|                                                                         |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>LAKSETATAR</b>                                                       | <b>149</b>     |
| RADISER – AGURK – PUFFET PERLEBYG                                       |                |
| <b>CARPACCIO</b>                                                        | <b>139</b>     |
| PARMESAN – BITTER SALAT – TRØFFEOLIE                                    |                |
| <b>TILKØB TRØFFEL</b>                                                   | <b>65</b>      |
| <b>BURRATA</b>                                                          | <b>135</b>     |
| BASQUIASE – TOMAT – PISTACIE                                            |                |
| <b>ASPARGES</b>                                                         | <b>275</b>     |
| DAMPEDE HVIDE OG GRØNNE ASPARGES – HÅNDPILLEDE REJER – SAUCE MOUSSELINE |                |
| <b>CAVIAR</b>                                                           | <b>30G 455</b> |
| ANTONIUS BAERII CAVIAR                                                  | <b>50G 675</b> |
| PURLØG – SKALOTTELØG – VAFFEL – CREMEFRAICHE                            |                |

## HOVEDRETTER

|                                                                                |            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>MOULES FRITES</b>                                                           | <b>195</b> |
| DAMPEDE BLÅMUSLINGER – SAFRAN – GULERØDDER – SELLERI – URTER – FRITTER – AIOLI |            |
| <b>BURGER</b>                                                                  | <b>195</b> |
| 225 G HAKKET OKSEKØD – CHEDDAR – SALAT – BLANDET SYLT – FRITTER – MAYO         |            |
| <b>PASTA PAPPARDELLE</b>                                                       | <b>235</b> |
| BROCCOLI – PECORINO – SORT PEBER                                               |            |

## GRILLEN

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>OKSE RIBEYE 300G</b>     | <b>385</b> |
| KROGMODNET 90 DAGE          |            |
| <b>OKSEMØRBRAD 200G</b>     | <b>375</b> |
| OKSEMØRBRAD TXOGITXU        |            |
| <b>OKSEFILET 250G</b>       | <b>275</b> |
| GRAMBOGÅRD                  |            |
| <b>FLAT IRON STEAK 250G</b> | <b>315</b> |
| KORNFODRET ANGUS FRA CANADA |            |

*Kødet fra grillen serveres med grillet løg, pommes Anna og rødvinsauce*

## TILVALG

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>MIX SALAT</b> SENNEPSVINAIGRETTE  | <b>35</b> |
| <b>BERNAISE</b>                      | <b>45</b> |
| <b>FRITTER</b>                       | <b>45</b> |
| <b>BLOMKÅL</b> DUKKAH - FETA         | <b>75</b> |
| <b>GRATINERET SPINAT</b> FLØDESTUVET | <b>75</b> |
| <b>STEGT FOIE GRAS</b>               | <b>95</b> |
| <b>TRØFFEL</b>                       | <b>65</b> |

## DESSERT

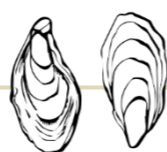
|                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CRÊPES SUZETTE</b>                                                                | <b>145</b> |
| FLAMBEREDE PANDEKAGER – APPELSIN – MANDLER – VANILJEIS                               |            |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>                                                                  | <b>120</b> |
| HINDBÆRSORBET                                                                        |            |
| <b>PROFITEROLES</b>                                                                  | <b>115</b> |
| VANILJEIS – CHOKOLADESAUCE                                                           |            |
| <b>SIGNATUR FRA MARK HERMANN</b>                                                     | <b>125</b> |
| CHOKOLADE – HASSELNØD – SALT KARMEL                                                  |            |
| <b>PETIT FOUR</b>                                                                    | <b>120</b> |
| <b>OST</b>                                                                           |            |
| UDVALG AF DANSKE OG FRANSKE OSTE – SMØRSTEGT RUGBRØD – BÆRKOMPOT – SYLTEDE VALNØDDER |            |
| <b>3 STK.</b>                                                                        | <b>95</b>  |
| <b>5 STK.</b>                                                                        | <b>149</b> |

#BISTRO17

WWW.BISTRO17.DK

## SNACKS

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>TAPIOKACHIPS</b>     | <b>65</b> |
| SALTET CREMEFRAICHE     |           |
| <b>MINITÆRTE 2 STK.</b> | <b>85</b> |
| KRABBE – FRISKOST       |           |
| <b>CROQUETTE 2 STK.</b> | <b>75</b> |
| KARTOFFEL – GAMMELKNAS  |           |
| <b>SPICY FLÆSKESVÆR</b> | <b>75</b> |
| KORIANDERDIP            |           |
| <b>ANSJOSER</b>         | <b>85</b> |
| SMØRSTEGT BRØD          |           |



## ØSTERS

|                |            |
|----------------|------------|
| <b>1 STK.</b>  | <b>40</b>  |
| <b>3 STK.</b>  | <b>110</b> |
| <b>6 STK.</b>  | <b>180</b> |
| <b>12 STK.</b> | <b>300</b> |

## BEEF WELLINGTON

OKSEMØRBRAD – SVAMPEDUXELLE – SERANOSKINKE – POMMES ANNA – GULERØDDER – SAUCE BORDELAISE – MIX SALAT

**995**

**DELEVENLIG TIL 2 PERSONER**

*(CA 40 MIN PÅ DIREKTE BESTILLING)*

# BISTRO17

## SOFT DRINKS

**COCA COLA, COCA COLA ZERO, 45  
FANTA, CARLSBERG SPORT &  
SCHWEPPE LEMON**

33CL

**ELDERFLOWER JUICE 45**

25CL

**APPLE JUICE 45**

25CL

**RED BULL ORIGINAL - SKINNY - EDITION 39**

25CL

**VAND - VAND MED BRUS 40**

PER KANDE



**CARLSBERG PILSNER 45 | 65**

25CL | 50CL - 4,6%

**TUBORG CLASSIC 45 | 65**

25CL | 50CL - 4,6%

**STONEWALL INN IPA 55 | 75**

25CL | 50CL - 4,6%

**GRIMBERGEN DOUBLE 65 | 79**

33CL | 50CL - 6,5%

**GRIMBERGEN BLONDE 65 | 79**

33CL | 50CL - 6,7%

**KRONENBOURG BLANC 65 | 79**

33CL | 50CL - 5,0%

**CARLSBERG 1883 65 | 79**

25CL | 40CL - 5,6%

**JACOBSEN BROWN ALE 65 | 79**

25CL | 40CL - 6,0%

**JACOBSEN YAKIMA IPA 65 | 79**

25CL | 40CL - 7,5%

**BROOKLYN HOPPY LAGER 55 | 75**

25CL | 50CL - 0,4%

## MOUSSERENDE

**NV MUSCANDIA, CAVA BRUT, PENEDÉS, SPANIEN 95 | 495**

GLAS | FLASKE

**NV HENRIOT, BRUT SOUVERAIN, CHAMPAGNE, FRANKRIG 160 | 795**

GLAS | FLASKE

## HVIDVIN

**2022 PIERRE AMADIEU, BLANC, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG 75 | 395**

GLAS | FLASKE

**2022 WEINGUT VON HÖVEL, RIESLING FEINHERB, MOSEL, TYSKLAND 95 | 490**

GLAS | FLASKE

**2022 HUBERT BROCHARD, SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, LOIRE, FRANKRIG 125 | 595**

GLAS | FLASKE

**2020 MEURGEY-CROSES, CHARDONNAY, SAINT VERAN, BOURGOGNE, 155 | 695**

GLAS | FLASKE

**2022 WILLIAM FEVRE, CHABLIS, FRANKRIG 170 | 850**

GLAS | FLASKE

## RØDVIN

**2021 FOND CROZE, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG 75 | 395**

GLAS | FLASKE

**2020 JEFF CARREL, CABERNET FRANC, CÔTES CATALANES, FRANKRIG 95 | 490**

GLAS | FLASKE

**2021 QUATTRO CONTI, PRIMITIVO DI MANDURIA, PUGLIEN, ITALIEN 115 | 550**

GLAS | FLASKE

**2021 MONTEPELOSO, ENEO, SUPERTOSCANER, ITALIEN 140 | 650**

GLAS | FLASKE

**2020 DOMAINE CHAVY-CHOUET, BOURGOGNE ROUGE "LE TAUPE", FRANKRIG 155 | 695**

GLAS | FLASKE

## ROSEVIN

**2022 PIERRE AMADIEU, ROSÉ, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG 75 | 395**

GLAS | FLASKE

## VARME DRIKKE

**ESPRESSO 39**

**AMERICANO 45**

**CAFÉ LATTE 55**

**CAPPUCINO 49**

**CORTADO 40**

**FLAT WHITE 45**

**CHAI LATTE 55**

SPICY | VANILJE

**VARM KAKAO 49**

**IS KAFFE 55**

**+5**

SIRUP - VÆLG MELLE

KARAMEL, VANILJE ELLER HASSELNØD

**THÉ 45**

**IRISH COFFEE 75**