

Social Dining Menu

Friteret jordskok – Slagter Maltesens Charcuterie – Æbleskiven
NV Cava Brut Rosso, Joseph Masachs, Spanien

Rimmet færøsk laks med waldorf á la Teddy
Terrine på dansk landgris med røget marv, beder og sennep
Salat på stegt kål, syltede pære, stikkelsbær, timian og boghvede
2023 Pieropan Soave Classico, Veneto Italien

Iberico gris, selleripuré, bagte løg og sauce med lune krydderier
Andepølse fra Maltesen med stuvet hvidkål, knas og pebersauce
2021 Pieropan Ruberpan Valpolicella Superior, Veneto Italien

Romsyltede kirsebær, rismousse med vanilje og brændte mandler
Petit four fra dessertkøkkenet
2017 LBV Port, Quinta Santa Eufémia, Portugal

6 retter i 3 serveringer – 425 kr
10 retter i 4 serveringer – 575 kr

En aften på Teddy

En samlet pakke med alt det bedste fra sæsonen,
så det eneste I skal gøre, er at læne jer tilbage og nyde aftenen.
Valgfri cocktail – 10-retters social dining med vinmenu – kaffe med sødt og avec

En aften på Teddy – 1250 kr

Vinmenu

Vores vinmenu er sammensat af vine vi synes går godt til vores madstil.
Forvent en harmonisk og spændende rejse i vinens verden,
snarere end det perfekte match med hver enkelt ret.
Smager vinene af mere, kommer vi naturligvis gerne og skænker efter.
2 glas - 200 kr // 3 glas - 300 kr // 4 glas - 400 kr

Alkoholfri menu

Vi sammensætter gerne en menu ud fra vores udvalg af alkoholfrie alternativer.
2 glas - 150 // 3 glas - 200 kr

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.
We reserve the right to make any changes.

Snacks

- Spanske grønne oliven // Green Olives from Spain **35 kr**
Ristede Marcona mandler // Roasted Marcona almonds **35 kr**
Syltede Puntarelle (sprød salat fra Italien) // Pickled Puntarelle **45 kr**
Umodne syltede ferskner // Pickled green peaches **45 kr**
Puffede Iberico flæskesvær // Crispy Iberico pork rind **45 kr**

A´la carte retter

Retterne varierer i størrelse / The dishes varies in size.

Færøsk laks med waldorf a´la Teddy **135 kr**
Salmon from the Faroe Islands with waldorf a´la Teddy

Terrine på dansk gris med røget marv, beder og sennep **135 kr**
Terrine of Danish pork with smoked bone marrow, beets and mustard

Svampetoast på surdejsbrød med stegte svampe og Comté **135 kr**
Sourdough bread with creamy and fried mushrooms and aged Comté

Stegt vesterhavsfisk med beder i variation og sennepssauce **225 kr**
Fried fish with beets and creamy mustard sauce

Iberico gris, selleripuré, bagte løg og sauce med lune krydderier **225 kr**
Iberico pork served with fried root vegetables and sauce

Cremet pasta Puttanesca med stracciatella di burrata **195 kr**
Creamy pasta Puttanesca with stracciatella di burrata

Lun Mont d´Or (125 g) med ristet brød og revet trøffel – skøn at dele **175 kr**
Warm Mont d´Or (125 g) with toasted bread and truffle – nice to share

Osteudvalg med garniture – pris pr. slags **45 kr**
Cheese platter with garnish – price pr. piece

Syltede kirsebær, rismousse med vanilje og brændte mandler **95 kr**
Pickled cherries, vanilla mousse and caramelized almonds

Rombraiseret ananas med vaniljeis og knas **95 kr**
Pineapple braised with rum. Served with Vanilla ice cream

Petit fours fra dessertkøkkenet – spørg om dagens udvalg – pris pr. stk **35 kr**
Petit fours – ask for today's selection – price by Pcs

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.
We reserve the right to make any changes.