

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

Cremet fiskesuppe med kammuslinger og ørredrogn med røget salt og ahornsirup

Creamy fish soup with scallops and trout roe with smoked salt and maple syrup.
Fischsuppe a la creme serviert mit Jacobsmuscheln und Forellenkaviar mit geräuchertem Salz und Ahornsirup.

Kr. 80,00

Foie gras terrine serveret med syltet ingefær og lakridssirup

Tureen of foie gras served with pickled Ginger and liquorice syrup.
Foie Gras Terrine serviert mit eingelegtem Ingwer und Lakritz Sirup.

Kr. 95,00

Confiteret perlehønelår serveret på letrøget bryst, samt porre i balsamico-eddike

Confit of guinea fowl drumstick, served on light smoked breast and leek in balsamic vinegar.
Confit aus Perlhuhn Keule auf gepökelter Brust und Lauch in Balsamico-Essig.

Kr. 80,00

Bagt rødfisk på risotto med dild og sauté af squash

Baked redfish on risotto with dill and sauté of squash.
Gebackene Rotbarsch auf Risotto mit Dill und sautierten Squash.

Kr. 85,00

Fiskeretter

Fish dishes / Fischgerichte

**Ristet pighvar vendt i rugmel på kalvebacon og kål,
serveret med kompot af cherrytomat og basilikum**

Roasted turbot turned in rye flour on beef bacon and cabbage,
served with a compote of cherry tomatoes and basil.

Geröstete Steinbutt in Roggenmehl gewendet, auf Kalbspeck und Kohl,
serviert mit einem Kompott aus Cherrytomaten und Basilikum.

Kr. 205,00

**Stegt rødspætte serveret
med persillesauce og hvide kartofler**

Pan fried plaice served with parsley sauce and potatoes.
Gebratene Scholle mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln.

Kr. 198,00

Vegetarret

Vegetarian dish / Vegetarisches Gericht

**Små pirogger med grøntsagsfyld
serveret med tomatsauce**

Small pirogues with vegetables filling served with tomato sauce.
Kleine Pirogen mit Gemüse-Füllung serviert mit Tomatensauce.

kr. 98,00

Stegeretter

Main courses / Hauptgerichte

**Mørbradgryde af oksemørbrad med paprika og løg,
serveret med råstegte kartofler**

Beef tenderloin casserole seasoned with paprika and onion, served with fried potatoes.

Rinderfilet Topf - Rinderfiletspitzeln in Paprika gewendet,
Zwiebeln und gebratenen Kartoffeln.

Kr. 170,00

**Oksemørbrad stegt i honning, lime og timian,
bagt selleri med pinjekerner, rosesvampe og trøffelsauce**

Beef tenderloin roasted in honey, lime and thyme,

Baked celery with pine nuts, rose mushrooms and truffle sauce.

Rinderfilet in Honig, Limette und Thymian gebraten,
gebackener Sellerie mit Pinienkernen, Pilzen und Trüffel-Sauce.

Kr. 205,00

Wienerschnitzel

serveret med pommes sauté, skysauce og ærter

Wiener schnitzel served with pommes Sauté, gravy and peas.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Soße und Erbsen.

Kr. 175,00

Hvidvine

Husets hvidvin

Sauvignon Blanc - J. Bouchon 1/1 fl. kr. 188,00
Herlige forfriskende Sauvignon Blanc fra Chile. Masser af dejlige citrus orienterede duftnuancer. Skøn vin til fisk.

Deakin Estate 1/1 fl. kr. 198,00
Colombard-Chardonnay 1/1 fl. kr. 108,00
Frisk og sprød smag der domineres af citrusfrugt med nuancer af hyldeblomst og kvæde. Velegnet til retter med fisk, skaldyr og pastaretter eller et glas i "utide".
Glas kr. 45,00

Frankrig

Riesling - Domaine Lucien Albrecht 1/1 fl. kr. 282,00
Grape og stikkelsbær er nogle af de dejlige frugtnuancer i denne elegante Riesling fra Alsace. Domaine Lucien Albrecht er et af de ældste huse i Alsace og kan sit kram.

Chablis - Domaine Christian Moreau 1/1 fl. kr. 390,00
Man siger i dag, at Christian Moreau er en af de 3 dygtigste til at lave Chablis. Vi er enige i dette synspunkt. Smag hvorfor.

Italien

Soave Classico – Zenato 1/1 fl. kr. 208,00
Perlende og forfriskende hvidvin fra det nordlige Italien. Laves lige øst for Verona by i de smukke bakker.

USA

Beringer, Chardonnay, Culinary Collection 1/1 fl. kr. 236,00
Indbydende hvidvin med en klar frugtaroma og en behagelig mundfornemmelse.

Hvidvine

Australien

Eden Valley Riesling, Peter Lehmann 1/1 fl. kr. 252,00
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.

New Zealand

Sauvignon Blanc - Clos Henri Base 1/1 fl. kr. 282,00
Cloudy Bay banede vejen for New Zealandske producenter af Sauvignon Blanc - den gyldne drue. Andre er fuldt efter, og en af de bedste er Clos Henri.

Sydafrika

Chardonnay - Groote Post Vineyards 1/1 fl. kr. 219,00
Vinproducentens skønne vinmarker ligger helt ud til Atlanterhavet. Her laves nogle af Sydafrikas bedste Chardonnay vine.

Spanien

Ercavio - Bodegas Mas Que Vinos 1/1 fl. kr. 230,00
Voksen og seriøs spanioler som os er af klasse. Læder og tobak i en skøn kombination med dejlig mørk frugt.

Rosévin

Château d'Astros – Provence 1/1 fl. kr. 198,00
Herlig, frisk provençalsk rosévin, en dejlig vin til fisk.
1/2 fl. kr. 108,00
Glas kr. 45,00

Rødvine

Husets rødvine

Cabernet Sauvignon, J. Bouchon, Chile 1/1 fl. kr. 188,00

Chile er kommet for at blive, og man forstår hvorfor, når man smager de elegante vine fra Bouchon. Det tidligere ejerskab af det berømte Château Pavie fornægter sig ikke.

Las Paredes, Cabernet Sauvignon, Chile 1/1 fl. kr. 198,00

Klar dybrød farve. Nyanceret duft af solbær, sveske og krydderier. Smagen har et lidt køligt præg tilsat frugt og fedme, og det hele afbalanceres af en let syre. 1/1 fl. kr. 108,00
Glas kr. 45,00

Errazuriz Carmenére, Chile 1/1 fl. kr. 208,00

Denne fremragende chilenske vin har et strejf af tobak, chokolade og egetræ. Den er medium fyldig og passer specielt godt til rødt kød og pastaretter.

Frankrig

Vieux Château Saint André 1/1 fl. kr. 349,00

Montagne St. Emilion

Elegant Bordeaux lavet af manden bag det berømte Château Petrus. En fornem frugtbombe.

Côtes du Rhône, Domaine Saint Gayan 1/1 fl. kr. 215,00

Emmer af dejlige frugtnuancer a la brombær og skovbær. Rhône når det er bedst.

Italien

Langhe Nebbiolo, Malvira 1/1 fl. kr. 356,00

Smager som Barolo. Fin og elegant med masser af underliggende styrke.

Valpolicella Ripasso, Stefano Accordini 1/1 fl. kr. 426,00

Saftig og velvoksen Ripasso som leder tankerne hen mod god Amarone.

Rødvine

USA

Beringer Zinfandel, Culinary Collection 1/1 fl. kr. 237,00

Overlappende smag af sorte bær, læder, sorte oliven, kløver og krydderi. Farven er indbydende dybrød. Næsen får en harmonisk oplevelse med noter af krydderi, peber og kløver.

Beringer Cabernet Sauvignon, Culinary Collection 1/1 fl. kr. 237,00

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

Australien

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

Shiraz/Cabernt Sauvignon/Merlot, Barossa Valley

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

Spanien

Ribera del Duero, Finca Resalso 1/1 fl. kr. 282,00

Bodegas Emilio Moro

Forrygende Ribera del Duero fra producenten som år efter år konkurrerer med vores egen Peter Sisseck om at lave den bedste vin i Ribera del Duero.

Argentina

Malbec, Bodega Septima 1/1 fl. kr. 202,00

Saftig og vital Malbec fra en af Argentinas dygtigste producenter. Mørk og dyb frugt med masser af spændstighed.

Rødvine

Sydafrika

Ernie Els, Guardina Peak, Frontier

Udover at være en af verdens bedste golfspillere er Ernie Els også en af Sydafrikas dygtigste vinproducenter. Elegant, fin og spændstig vin.

1/1 fl. kr. 252,00

New Zealand

Pinot Noir, Petit Clos, Clos Henri Vineyards

Indsmigrende, elegant og masser af frugtsødme i kombination med en skøn syre. Jo, man kan sit kram på New Zealand - det nye vinland.

1/1 fl. kr. 316,00

Dessertvine

Moscato d'asti, Michele Chiarlo, Italien

Sød perlende vin fra Piemonte i Italien.

1/1 fl. kr. 298,00
Glas kr. 48,00

Botrytis Semillon

Frisk vin med en duft af citrus og honningnektar.

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

Banyuls, Domaine de Baillaury

Lige hvor Spanien og Frankrig mødes ved Middelhavet har man i århundreder lavet den skønne mørke dessertvin.

50 cl. fl. kr. 264,00

Niepoort, Tawny Port

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

1/1 fl. kr. 270,00
Glas kr. 45,00

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
Glas kr. 47,00

Warre's Late Bottled Vintage

LBV 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 smag og aroma med en stil og kompleksitet som en Vintage Port.

1/1 fl. kr. 520,00