



Deutsche Speisekarte

# RAS

GASTRO & MALT



Scan for menu in English

# Menukort

## VIGTIG INFO!

### KÆRE GÆSTER.

Set i lyset af de markante merudgifter til energi, ser vi os desværre nødsaget til, at indføre et **MIDLERTIDIGT** energitillæg på 10 kroner pr. spisende gæst i restauranten.

VED SPIDSBELASTNING KAN DER FORVENTES VENTETID!

INFORMATION OM INDHOLD AF ALLERGENER I VORES RETTER KAN FÅS HOS PERSONALET  
HAKKET OKSEKØD ER ROSA STEGT

# Smørrebrød

## **RAS'S CHRISTIANSØ SILD**

Med æble-radisesalat, løg, kapers og dild

110,-

## **KARRYSILD**

Marineret sild i karrylage med æggesalat og æbler

110,-

## **HJEMMERØRT HØNSESALAT**

Med bacon, syltede løg, sennepsfrø og urtesalat

115,-

## **ÆG OG REJER**

Med kaviar, citron, tomat og dildmayo

115,-

## **RIBBENSTEG**

Med sprøde svær, syltede løg, syltede agurker, syltede sennepsfrø, urtesalat og rødkål

115,-

## **SOL OVER HADERSLEV**

Røget sild fra Kalvø med rå æggeblomme, radiser, løg, dild og kaviar

115,-

## **HJEMMEPANERET RØDSPÆTTEFILET**

Med hjemmelavet remoulade, citron, tomat, kaviar og urtesalat

115,-

## **KOLDRØGET LAKS FRA KALVØ RØGERI**

Med tomat, citron, kaviar, friterede kapers og dild

125,-

## **RØRT TATAR**

Med syltede og rå løg, friterede kapers, peberrod, røget mayo og rå æggeblomme

125,-



# Platter

## SMØRREBRØDSPLATTE - MED 3 SNITTER

Med hjemmerørt hønsesalat, æg og rejer, hjemmepaneret rødspættefilet  
Hertil serveres en lille dessert efter kokkens valg

175,-

## FROKOSTPLATTE

2 stk. frit valg af vores smørrebrød (kan ikke deles)  
Hertil serveres en lille dessert efter kokkens valg

185,-

## SILDEPLATTE

Røget sild fra Kalvø, christiansøpigens sild og karrysild  
Hertil serveres en lille dessert efter kokkens valg

185,-

## SMØRREBRØDSPLATTE - MED 4 SNITTER

Med sol over Haderslev, koldrøget laks fra Kalvø røgeri, ribbensteg og rørt tatar  
Hertil serveres en lille dessert efter kokkens valg

195,-

# Gilkøb

## ØLSMAGNING

Tag med på rundvisning i øllets verden. Her får du en guidet tur i 5 forskellige øl. Glæd dig til at nyde øl med alle sanser; duft til humle og malt sammen med de danske retter.

150,-

## ØL OG SNAPS MENU FOR 2 PERSONER

Valgfri øl og to hjemmelavede snaps

190,-

# Klassikere

## TARTELET MED HØNS I ASPARGES

3 stk. Tarteletter, tomat og urtesalat

135,-

## PARISERBØF

Serveres med rå æggeblomme, peberrod, friteret kapers, rødløg og syltede rødbeder

175,-

## RIBBENSTEG

Med kartofler, sovs, surt og rødkål

175,-

## STJERNEKASTER

Med hjemmepanerede rødspættefileter, rejer, koldrøget laks og hjemmelavet dressing serveret på ristet franskbrød med citron, kaviar og grønt

185,-

# Kaffe og Kager

VÆLG FRIT MELLEM ÉN AF VORES KAFFE OG ÉN AF VORES KAGER,  
OG FÅ LIGE DEN KOMBINATION DU ØNSKER!

**GAMMELDAGS  
ÆBLEKAGE**

**SKOVBÆRTÆRTE**

**ÆBLETÆRTE**

**BROWNIE**

**DAIMTÆRTE**

+ VALGFRI KAFFE

*FRIT VALG 89,-*





# Kaffe

**ALMINDELIG KAFFE/FILTERKAFFE** 30,-

**ESPRESSO/ ESPRESSO MACCHIATO**  
ENKELT/ DOBBELT 26,- / 36,-

En espresso er ikke noget der falder i alle smags, da den er meget kraftig. Den kommer i en lille kop og alles smag består af en mundfuld. Det siges, at man bør drikke den inden for ganske få minutter, så den ikke mister sin smag. Espresso Macchiato adskiller sig med en smule skum på toppen.

**CAFÉ AMERICANO** 40,-

En americano minder på nogle måder om helt almindelig kaffe, og beder man om en sort kaffe, er det da også ofte denne variant, man får serveret. En americano er et shot espresso der blandes med varmt vand. Alt efter styrken kan mængden af vand doseres, eller der kan komme to shots i.

**CAFÉ AU LAIT** 49,-

Ligesom cafe latte betyder kaffe med mælk på italiensk betyder, café au lait kaffe med mælk på fransk - det betyder dog ikke at det er den samme drik. Der er nemlig betydelig forskel på styrken, da en café au lait kun indeholder en lille smule mælk der typisk er kogende varm og ikke skummende som i en Caffe latté.

**CAFÉ LATTE** 49,-

En cafe latte er en blanding af espresso og varm mælk. Typisk en del espresso og tre dele mælk, altså en drik for dem, der ikke nyder deres kaffe stærk.

**CAPPUCCINO** 49,-

En af de mest ikoniske kaffedrikke og samtidig en af dem, der har været her længst tid, og er en klassiker på restaurantbesøget. Cappuccino består af espresso, varm mælk og mælkeskum, hvilket gør den mere luftig. Serveres med et drys kakao ovenpå.

**The** 28,-

Al the kommer fra den samme plante, som har det latinske navn camellia sinensis. Der produceres the mange steder i verden med hovedvægt på Asien. Koffeinindholdet i the ligger på samme niveau som i kaffe. Der bruges mindre mængde the end kaffe til brygning af en kop. Vælg mellem:

**EARL GREY MILD**  
(Uden garvesyre) Liflig og meget aromatisk.

**SORT FLØDE THE**  
Rund og dejlig cremet smag

**SØNDERJYSK**  
Let sødlig med eftersmag af vanilje og orange

**GRØN KVÆDE**  
Grøn te med kvæde som giver en karakterfuld aroma

**ROOIBOS - HOLE IN ONE**  
Vor absolut mest populære te, blandes efter husets opskrift

**COOL MINT**  
Kombinationen af urter giver denne te en enestående smagsoplevelse. Stay cool.

**CORTADO** 49,-

En cortado er en varm kaffedrik, der består af cirka lige dele mælk og espresso. I modsætning til mange andre populære mælkebaserede kaffedrikke stammer denne ikke fra Italien, men fra Spanien. Denne drik smager meget mere af stærk kaffe end eksempelvis en latte, der består af 2/3- dele mælk. Derfor er en cortado et godt bud, hvis man vil have en maskulin kaffe, som stadig har noget mælk.

**CAFÉ ORANGE** 55,-

Orange chokolade overhældt med dobbelt espresso, steamet mælk og luftig skum. Minder til forveksling om en latte, blot med et strejf af orange chokolade.

**CAFÉ CHOK** 55,-

Chokolade overhældt med dobbelt espresso, steamet mælk og luftig skum. Minder til forveksling om en latte, blot med et strejf af chokolade.

**CHAI LATTE** 49,-

Steamet mælk og luftig skum med indisk chaipulver

**VARM KAKAO** 45,-

Serveres med flødeskum

**AMERIKANSK KAFFE** 55,-

Vores varme kakao med et skud espresso som giver en dejlig varm kakao-drik med et tvist af kaffe.





## Fadøl DRAFT BEER

### PILSNER FRA FUGLSANG (150 ÅRS) 35,- / 59,-

Med sin korngyldne farve og sit flotte kompakte skum. Humlen giver en frisk dug og en let smag. Alc. 4,8% vol.

### CLASSIC FUGLSANG BLACK BIRD 35,- / 59,-

Den dufter frisk og en anelse syrlig af humle, og det er også humlen der giver øllet den karakteristiske smag. Alc. 4,8% vol.

### MØRK MUMME 65,-

En hybrid mellem belgisk dubbel og engelsk/amerikansk brown ale. Fyldig krop, lettet af en let bæsyrighedsten. Alc. 6,5% vol.

### NEW ENGLAND IPA 65,-

Fyldig og let perlende øl, der ikke bliver hængende for længe og giver derfor hurtigt plads til en tår mere. Alc. 5,4% vol.

### HVEDE 65,-

Den gyldne, ufiltrerede hvedeøl er brygget efter bayersk tradition. Gennem skumets fine små bobler trænger en imødekommende, mild duft. Smagen har friske noter af citrus, banan og kryddernellike. Alc. 5,8 % vol.

### RAS IMPORT 65,-

Belgisk Klosterøl med dejlig rund og maltet smag. Mild bitterhed med en sød fyldig karamel eftersmag. Alc. 4,6% vol.

### MURPHY'S IRISH STOUT 65,-

En smooth og cremet stout med en lidt ristet smag. Let sødlig med noter af kaffe og ristet malt. Alc. 4,0% vol.

### DU MONDE BLANC (HOEGAARDEN) 65,-

Brygges på hvede og byg, krydret med pommerske og koriander. Du Monde Blanc brygges af et mindre belgisk bryggeri og med samme opskrift som originalen. Alc. 5% vol

### FRÜLI JORDBÆRØL (KUN SOMMER) 65,-

En jordbærøl med en unik blanding af witøl og 30% jordbær frugtsaft. En afbalanceret og forfriskende øl, der er pakket med jordbær og frugt. Alc. 4,1% vol.

### PIFT CITRUS HVEDEØL 65,-

En forfriskende, let og lys hvedeøl med et pift af citrus og frisk aroma. Fremstår naturlig uklar, hvidgylden med et flot og fyldigt skumhoved. Alc. 5,2% vol.

### HEINEKEN EXTRA COLD 65,-

En frisk og frugtagtig aroma, der stammer fra gæren, og en behagelig, ikke for voldsom bitterhed, der gør den nem at drikke. Alc. 4,6% vol.

## Safter FRA BRØDRENE ADELHARDT 49,-

Brødrene Adelhardt har lavet saft og sodavand i mere end 50 år, og har helt fra starten sat en ære i at lave de lækreste produkter af de bedste rene økologiske råvarer. Vælg mellem:

### APPELSIN, HINDBÆR, HYLDEBLOMST, RABARBER, ÆBLESAFT OG SOLBÆR

## Kolde drikke UDEN ALKOHOL

### SODAVAND 35,- / 55,-

Pepsi, Pepsi MAX, Appelsin, Mirinda lemon, Faxe kondi, Danskvand, Tonic

### COCIO 35,-

### VAND ELLER KILDEVAND 25,-

### EN KANDE VAND 40,-

### JORDBÆRSMOOTHIE 55,-

### APFELSCHORLE 45,-

### REDBULL 60,-

### HUSETS ICE TEA 50,-

Med hyldeblomst og citrusfrugter

### RAS ISKAFFE 59,-

En kølig, cremet og lækker form for kakao og kaffe i én, med en snert af karamel.

### FUGLSANGS TONIC 45,-

Den charmerende old school flaske med skruelåg ser ikke bare godt ud – den holder også på en masse forfriskende smag. Det mærker du, når du åbner for duften, slipper de let perlende bobler fri, lader dem prikke blidt på tungen og mødes med citrus og krydret sødme. Vælg mellem:

### INDIAN TONIC, CUCUMBER OG BLACK PEPPER

## RAS lager

LOCAL BOTTLE SPECIAL BEER

### 6100 HADERSLEV LAGER 55,-

MADE FOR RAS

I 6100 Haderslev Lager tilbyder vi en lækker undergæret øl til det danske frokostbord. Nyd et dejligt stykke klassisk smørrebrød sammen med den helt oplagte lager. Det giver den perfekte smagsoplevelse. En rolig og klar øl med farve som dyb, rødgyldent rav. Den har en frugtagtig duft med en frisk tone af blomster og en karakterfuld, velafbalanceret maltet smag. Alc. 5,5% vol.





# Vores gode vine

## RAS vine

### Rosé

#### US WHITE ZINFANDEL ROSÉ, CALIFORNIEN

Denne White Zinfandel er en dejlig rosévin fra det solrige Californien, fuld af modne, frugtrige nuancer som jordbær og hindbær. Vinen har en naturlig og forførende sødme, med en behagelig frisk syre i eftersmag.

### Hvidvin

#### CHARDONNAY, AUSTRALIEN

De fuldmodne druer giver her en cremet og aromatisk hvidvin med en lækker aroma af tropisk frugt. Vinen er ganske fyldig og kombinerer elegant den bløde fylde med et flot, frisk pift af citrus. En rigtig lækker all-round-vin, der kan nydes ved enhver lejlighed.

### Rødvin

#### SHIRAZ/CABERNET, AUSTRALIEN

Vinen har en flot, rød farve og en indtagende duft af moden frugt og krydderi. Smagen er velfbalanceret, ganske kraftig og giver en god fornemmelse af fylde på tungen. En rigtig lækker all-roundvin.

GLAS / FLASKE

60,- / 299,-

## Hvidvin

#### BOUCHARD AÎNÉ & FILS CUVÉE BLANC DE FRANCE, FRANKRIG

Bouchard Aîné Blanc de France har en lys, klar gul farve og en spændstig, frisk duft domineret af vanilje, med blomsterrige noter. Smagen er frisk, let parfumeret, fyldig og rund med elegante blomsteragtige aromaer.

#### KÖNIGSMOSEL RIESLING, TYSKLAND

Königsmosel Riesling er en ganske sødmefuld, velfbalanceret hvidvin, der er særdeles velegnet som kølig aperitif når noget skal fejres, eller som akkompagnement til lette retter.

## Rødvin

#### DAVID MORENO RIOJA TINTO, SPANIEN

I smagen er det Garnacha- druen der er centrum, med en eksplosion af frugt. Det er saftigt, velsmagende og frisk på samme tid. God lang eftersmag.

#### BADIA ALLE CORTI PRIMITIVO, ITALIEN

Denne vin har en intens rubinrød farve. I aromaen fornemmes tjære, lakrids og røde bær. Smagen er kraftig med god tannin og efterfølges af en saftig og delikat eftersmag.

#### WHINFIELD ESTATE ZINFANDEL, USA

Whinfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfyldte bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.





# RAS

GASTRO & MALT

## Om os

### VI HAR STOR RESPEKT FOR KONGERIGETS KLASSIKERE.

Danskheden er en stor del af konceptet og går igen lige fra fornemmelsen af Morten Korch-stemning med rød- og hvidternede løbere på bordene til selve råvarerne og retterne som mormor ville have lavet dem. Alle grøntsager er danske og købt så lokalt som muligt, kødet er dansk fra blandt andet frilandsgribe og fritgående høns, mens alt fisk er friskfanget og røget i området mens alle mejeriprodukter, er fra danske mejerier.

Alt er lavet fra bunden med kærlighed og omtanke.

Vores hyggelige restaurant har beliggenhed midt på det historiske torv i hjertet af Haderslev.

[www.rashaderslev.dk](http://www.rashaderslev.dk) • Tlf. 74 52 28 25 • Torvet 6, 6100 Haderslev

