



Deutsche Speisekarte

# RAS

GASTRO & MALT



Scan for menu in English

# Menukort



## Hold øje med vores Gastro Hit!

Vi kombinerer lækre retter fra vores menukort med dejlig kolde drikkevarer til samlet superpris - det kalder vi for Gastro Hit!

Gælder på udvalgte dage og i begrænset tidsrum - spørg tjeneren eller hold dig opdateret på vores Facebook.

## VIGTIG INFO!

### VED SPIDSBELASTNING KAN DER FORVENTES VENTETID!

- Af hensyn til ventetiden splitter vi ikke regninger op.

Vi tilbyder ikke glutenfrit brød, men gæsten er naturligvis velkommen til at medbringe eget brød.

Information om indhold af allergener i vores retter kan fås hos personalet.

Hakket oksekød er rosa stegt.

Vi bruger altid rå æggeblomme, men tilbyder pasteuriseret æg.



## 🇩🇰 Morgenmad 🇩🇰

Serveres indtil kl. 13.00 - Eksklusiv drikkevarer

### RAS' BRUNCH

Røræg, bacon, brunchpølser, pålæg, øl-panerede løgringe, roulade med pesto og serranoskinke, Elmegaard oste, 1 minies med hønsesalat, 1 minies efter kokkens valg, pandekager med sirup, yoghurt, müsli og frisk frugt

159,-

Serveres med RAS' hjemmebagte Maltbrød.

Tilkøb: en Café latte eller al libitum kaffe og friskpresset appelsinjuice

60,-

## 🇩🇰 Smørrebrødstapas 🇩🇰

God mad tager tid.

Ventetid vil på denne ret forekomme under spidsbelastning

**6 STK. AF VORES MEST POPULÆRE  
SMØRREBRØD SOM SNITTER EFTER KOKKENS VALG  
+ LILLE DESSERT.**

225,-

## Sæsonens smørrebrød

### REJEMAD PÅ RISTET FRANSKBRØD

Mayonnaise, purløg, dild, tomat og citron

140,-

### KARTOFFELMAD

Mayonnaise, syltede rødløg, radiser, purløg og baconknas

115,-





## 🇩🇰 Smørrebrød 🇩🇰

Vores smørrebrød er lavet på hjemmebagt rugbrød.  
Alt er lavet fra bunden med kærlighed og omtanke - kun det bedste til vores smørrebrød.

### HJEMMERØRT HØNSESALAT

Med bacon, syltede løg og sennepsfrø

115,-

### ÆG OG REJER

Med kaviar, tomat, citronperler og dildmayonaise

115,-

### KOLDRØGET LAKS FRA KALVØ RØGERI

Med dildmayonaise, tomat, kaviar, citronperler, syltede rødløg og friterede kapers

125,-

### RIBBENSTEG

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

125,-

### HJEMMEPANERET RØDSPÆTTEFILET

Med hjemmelavet remoulade, citron, tomat, asparges, kaviar og dild

125,-

### SOL OVER HADERSLEV

Røget sild fra Kalvø med løg, dildmayonaise, radiser, mandler og rødløg

125,-

### RØRT TATAR

Med syltede og rå løg, friterede kapers, peberrod, sennepsfrø og rå æggeblomme

135,-





## Fingermad

<b>SNACKKURV</b>	125,-
2 stk. ølpaneret løgringe, 2 stk. sprøde kyllingespyd, 2 stk. tempurarejer, 2 stk. ølpaneret mozzarella sticks og aioli	
<b>FISKEFILET MED POMMES FRITES</b>	125,-
<b>RAS' BRUSCHETTA OG SNACK</b>	149,-
3 stk bruschetta: Stegte svampe - Serrano med mozzarella - Laksecreme med agurk og radiser + en lille snackkurv	
<b>NACHOS MED SPRØD KYLLING</b>	135,-
Cremefraiche og salsa	
<b>TILKØB</b>	
DIP: AIOLI, MAYONAISE, SALSA, REMOULADE	15,-
KETCHUP	5,-
<b>POMMES FRITES</b>	59,-

## Salater

<b>CÆSAR A LA RAS</b>	155,-
Sprød kylling, bacon, tomat, parmesan, dressing og hjemmelavet croutoner	
<b>SALAT MED ÆG OG REJER</b>	155,-
Rød dressing, tomat, agurk, syltede rødløg og citron	

## Pastaretter

<b>PASTASALAT</b>	155,-
Bacon, tomat, agurk, løg, majs, rucola, parmesan, sprød kylling og basilikum olie	
<b>KYLLING OG SPINAT</b>	165,-
Cremet pastaret med revet citron, hvidløg, parmesan og sprød kylling	
<b>PASTA À LA CREME</b>	175,-
Svinemørbrad i flødesovs med bacon og champignoner	





## 🇩🇰 Klassikere 🇩🇰

### RAS' BURGER

2 bøffer, 2 slags oste fra Elmegaarden, bacon, salat, tomat, løg, agurk, aioli med timian og pommes frites

175,-

### SVINEMØRBRAD A LA CREME

Cremet flødesovs med svampe, bacon, syltede rødløg og kartofler

185,-

### SANDWICH MED HØNSESALAT

Hønsesalat, æg, bacon, syltede sennepskorn, syltede rødløg og salat

165,-

### RØRT TATAR

Med fritter, aioli, rodfrugtschips og rå æggeblomme

185,-

### LAKSESANDWICH

Med tomat, agurk, spinat, citronperler, dildmayonnaise, syltede rødløg og salat

165,-

### STJERNEKASTER

Hjemmepanerede rødspættefileter, rejer, koldrøget laks, dressing, citron, kaviar og grønt på ristet franskbrød

215,-

### PARISERBØF

Med rå æggeblomme og tilbehør

169,-

### WIENERSCHNITZEL

Med kartofler, citron, kapers, peberrod og smørsovs

249,-

## Lokale oste

### ELMEGAARD OSTE

Tallerken med 4 stk oste fra Elmegaarden. Serveres med hjemmesyltede kompot, syltede rødløg og smørstegt rugbrød

125,-

EKSTRA + KR. 25,-/STK.

## Dessertes

### GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Med knuste makroner og flødeskum

75,-

### PANDEKAGER MED IS

2 stk hjemmelavet pandekager med hjemmelavet is

75,-

### BROWNIE MED IS

75,-



# Kaffe

## ALMINDELIG KAFFE/FILTERKAFFE

35,-

## 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 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

35,-

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

## 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.

## RAS ISKAFFE

59,-

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



## 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.

**WHEAT BEER EDELWEISS** 65,-  
Velbalanceret bitterhed med en blød og frisk smag. Forfriskende eftersmag der gør den let drikkelig. Alc.4,9% vol.

**ROYAL BLANCHE** 65,-  
En let forfriskende hvedebaseret øl med et stejf af citrus. Frisk smag med lav bitterhed og en frugtlig karakter.. Alc.4,6% 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.

**ROYAL IPA** 65,-  
Smagen har en god maltsødme balanceret af en mild, frisk og humlet efterbitterhed. Alc. 4,6% vol.

**FIZZY LIME FUSION IPA** 65,-  
Sødme og syre i perfekt balance med klar smag af lychee og lime, dog uden at miste karatér af øl. Fyldig, lækende og forfriskende syrlig med en let afsluttende bitterhed. Alc. 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.

**LANGUNITAS IPA** 65,-  
En frisk og frugtagtig aroma. Frisk duft af citrus, florale noter fra humlen. Velbalanceret bitterhed. Alc.6,2% vol.

**TROPICAL SOUR** 65,-  
Frugtige noter fra hvede såvel som puréer. Syrlig men balanceret af fylden fra puréerne. Let bitter. Sprudlende, forfriskende og en anelse bid på tungen fra syren. Alc.3,1% 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.

**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.

**AFFLIGEM DOUBLE** 65,-  
En sofistikeret smag der bevæger sig fra anis og lakrids over i en blødere karamelsmag – en unik blanding som giver denne Double Klosterøl en rig og perfekt afbalanceret karakter. Alc. 6,8% vol.

**KINGS' COUNTRY - BROWN ALE** 65,-  
Fyldig, tør og maltbåren smag med indslag af karamel, chokolade, nødder og kaffe med en let humlekrydring, og en middellang, tør og kompleks eftersmag. Alc. 5.5% vol. 0,33 cl.

## RAS beer

**RAS IMPORT** 65,-  
Belgisk Klosterøl med dejlig rund og maltet smag. Mild bitterhed med en sød fyldig karamel eftersmag. Alc. 6,8% vol.

## Beer made for RAS

LOCAL BOTTLE SPECIAL BEER

**6100 HADERSLEV LAGER** 65,-  
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.



### TILKØB

**5 STK. ØLPØLSER**

Med kød fra Wagyu kvæg

**40,-**





## Kolde drikke UDEN ALKOHOL

<b>SODAVAND</b>	<b>35,- / 55,-</b>
Pepsi, Pepsi MAX, Appelsin, Mirinda lemon, Faxe kondi, Danskvand, Tonic	
<b>COCIO</b>	<b>35,-</b>
<b>VAND ELLER KILDEVAND</b>	<b>25,-</b>
<b>EN KANDE VAND</b>	<b>40,-</b>
<b>JORDBÆRSMOOTHIE</b>	<b>55,-</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	<b>50,-</b>
<b>FRISKPRESSET APPELSINJUICE</b>	<b>60,-</b>
<b>HUSETS ICE TEA</b>	<b>50,-</b>
Med hyldeblomst og citrusfrugter	

**FUGLSANGS TONIC ELLER GINGER BEER** **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 OG MEDITERRANEAN TASTE**

## Økologiske safter og lemonader

<b>RÆBEL CITRONLEMONADE</b>	<b>49,-</b>
<b>RÆBEL SOLBÆRLEMONADE</b>	<b>49,-</b>
<b>RÆBEL RABARBARLEMONADE</b>	<b>49,-</b>
<b>RÆBEL ÆBLEMOST</b>	<b>49,-</b>
<b>RÆBEL HYLDEBLOMSTLEMONADE</b>	<b>49,-</b>





# Vores gode vine

## RAS vine

GLAS / FLASKE

### Rosé

60,- / 299,-

#### 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 eftersmagen.

### Hvidvin

60,- / 299,-

#### 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

65,- / 299,-

#### SHIRAZ/CABERNET, AUSTRALIEN

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

## Hvidvin

### PRAECLARUS SAUVIGNON BLANC IGP, FRANKRIG 349,-

Farven er let gylden grønlig med let tropisk bouquet med noter af umodne grønne pære, noter af hyldeblomster og stikkelsbær. Smagen indeholder frisk syre, lime og flintet smag af stenfrugter.

### SCHMITT 1919 RIESLING QBA, TYSKLAND 349,-

Riesling-druerne til denne vin kommer fra Rheinhessen, og vinen er en QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) kvalitet. Vinen har en brillantklar gul farve. I duften anes citrus og ferskennoter. Smagen er velafbalanceret med en frugtig syre samt noter af urter.

## Rødvin

### BADIA ALLE CORTI PRIMITIVO, ITALIEN 349,-

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 349,-

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.

### QUIOT VENTOUX, RHÔNE, FRANKRIG 399,-

Høsten foretages med håndkraft, og druerne udvælges omhyggeligt inden presning. Efter lagring i egetræsfade, tappes vinen og flaskelagringen kan begynde. Vinen frigives aldrig før den er drikke moden. Det er en flot vin med en elegant smag med blødhed og lang eftersmag.

## Rosé

### FAMILLE BOUGRIER ROSÉ D'ANJOU AOP, FRANKRIG 349,-

Blandingen af traditionelle druer (Gamay og Grolleau) giver en kraftig farve og yderst behagelige aromaer af jordbær og hindbær, en blød og rund frugtsmag. En smule sødme i denne vin afbalanceres perfekt af en forfriskende tøre og lang finish af søde kirsebær.

### GERARD BERTRAND CÔTE DES ROSES 399,-

Med en duft af sol og sommer, samt en imponerende frisk smag, har du her den perfekte rosé til sommeren. Den gør sig fantastisk på terrassen og perfekt til smørrebrød og snacks.





# DOBBELT GIN AND TONIC

CPH LEMON GIN 80,-

CPH MANDARIN GIN 80,-

CPH MANGO GIN 80,-

CPH RHUBARB GIN 80,-

CPH STRAWBERRY GIN 80,-

TANQUERAY GIN 80,-

Skotland: Klassisk London Dry Gin, let krydret med masser af smag af enebær og lime.

BOMBAY SAPPHIRE GIN 80,-

England: Lavet på en opskrift der indeholder 10 forskellige ingredienser bla. mandel, lemonska og lakrids.

FRIT VALG FRA ØKOLOGISKE  
FUGLSANG TONIC:  
INDIAN TONIC ELLER MEDITERRANEAN TASTE TONIC



# HELE FLASKER

VALGFRI CPH COCKTAIL GIN + 6 STK. VALGFRI TONICS 600,-

VÆLG MELLEM:

LEMON, MANDARIN, MANGO,  
RHUBARB ELLER STRAWBERRY

APEROL SPRITZ

95,-





# COCKTAIL & DRINKS

TIL 85 KR.



STRAWBERRY DAIQUIRI



PINK LADY

2 STK.  
150 KR.



PASSION FRUIT



ESPRESSO MARTINI



GIN HASS



CHAMPAGNEBRUS



FILUR



GIN LEMON



SOUR GIN



WHISKEY SOUR





## — Om RAS Gastro & Malt —

### 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 råvarer er så vidt muligt danske og købt så lokalt som muligt. Alt er lavet fra bunden med kærlighed og omtanke.

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

