

# Menu

## CIRKUS MENU

### Cirkusbygningens signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør.

### Hovedret

Urtebagt langtidsstegt svinefilet, hvidløgs- og myntesauce, smørstegte kartofler samt sæsonens grøntsager.

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade.

## OKSE MENU + TILLÆG 95 DKK

### Cirkusbygningens signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør.

### Hovedret

Oksemørbrad med berbere-emulsion, kartoffelfondant, urtebagt broccoli, syltet peberfrugt og rødvinssauce.

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade.

## VEGANSK MENU

### Suppe\*

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød.

### Hovedret

Arancini af aspargesrisotto, silkeblød gulerodspuré, bagt spidskål og ristede kikærter.

### Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse og lemoncurd tilsmagt med kanel

**\*Det er muligt at udskifte den veganske suppe med Cirkusbygningens signatursuppe – Vælg menuen "Vegansk med Cirkusbygningens suppe" ved bestilling.**

*Allergier, diabetes eller særlige ønsker til menuen skal oplyses senest 8 dage før dit besøg. Grupper på 24 personer eller derover kun på forespørgsel.*

*Gælder fra august 2026 til juni 2027. Gælder kun specielle events og ikke for Wallmans Dinneshow. Vi tager forbehold for trykfejl og mindre ændringer. Alle priser er pr. person.*

# Drikkekort

## MOUSSERENDE VIN

Prosecco "Tor del Colle", Italien

69 DKK / 399 DKK

Moscato "Cala del Mar", Spanien

65 DKK / 389 DKK

## CHAMPAGNE

Philippe de Nantheuil Brut

135 DKK / 829 DKK

"Esprit Nature G", Henri Giraud

1199 DKK

Moët & Chandon, Brut Impérial

1499 DKK

Moët & Chandon, Brut Impérial, Magnum 1,5 l

2799 DKK

Krug "Grande Cuvée" – 172nd Edition

3699 DKK

## HVIDVIN

### Friske og tørre:

Tebaldo Bianco, Apulien, Italien

79 DKK / 359 DKK

*Æble, fersken, havsalt*

Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire, Frankrig

849 DKK

*Grapefrugt, fersken, passionsfrugt*

Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

869 DKK

*Æble, stjernefrugt, mineraler*

### Frugtrige og aromatiske:

Riesling Dachs, Pfalz, Tyskland  

459 DKK

*Grønne æbler, lime, honning*

Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles. Loire, Frankrig

499 DKK

*Passionsfrugt, grapefrugt, honning*

Chardonnay "Wild House", Wildeberg, Sydafrika  

89 DKK / 399 DKK

*Æble, ananas, smør*

### Intense og fyldige:

Chablis 1. Cru "Fourchaume", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

1299 DKK

*Smør, æble, ananas*

Tenerife "Vidonia", Suertes del Marques, Spanien

1149 DKK

*Citron, urter, blomster*

Condrieu "Invitare", M. Chapoutier, Rhône, Frankrig

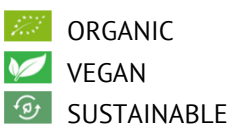
1249 DKK

*Fersken, mandarin, rose*

Pinot Grigio, Domini del Leone, Veneto, Italien 

539 DKK

*Fersken, citronskal, mandel*





# Drikkekort

## ROSÉ



Chiarretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien	79 DKK / 379 DKK
<i>Kirsebær, blomme, figen</i>	
AIX Rosé, Provence, Frankrig	469 DKK
<i>Grønne æbler, urter, ribs</i>	
Sweet Rosé - White Zinfandel "Stone Peak", Californien, USA	399 DKK
<i>Jordbær, fersken, blåbær</i>	

## RØDVIN


### Elegante og bløde:

Tebaldo Rosso, Apulien, Italien	79 DKK / 359 DKK
<i>Solbær, blomme, kanel</i>	
Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig	649 DKK
<i>Hindbær, svampe, nellike</i>	
Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte, Italien  	479 DKK
<i>Blåbær, urter, brombær</i>	

### Frugtrige og aromatiske:


Ripasso Valpolicella "Il Sestante" Tommasi, Veneto, Italien	559 DKK
<i>Figen, chokolade, kirsebær</i>	
Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig	89 DKK / 399 DKK
<i>Solbær, krydderier, blomme</i>	
Tempranillo "Generación 76", Bodegas Tempore, Aragon, Spanien  	499 DKK
<i>Figen, cedertræ, tobak</i>	

### Intense og fyldige:

Châteauneuf-du-Pape "Granières", Chateau La Nerthe, Rhône, Frankrig 	1149 DKK
<i>Blomme, urter, mandel</i>	
PSI, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien	1249 DKK
<i>Læder, blomme, hindbær</i>	
Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto, Italien	869 DKK
<i>Brombær, sort peber, chokolade</i>	
Zinfandel "Diamond Collection", Francis Ford Coppola, Californien, USA	769 DKK
<i>Solbær, tobak, kanel</i>	

## SØDE VINE OG PORTVIN

Moscato "Cala del Mar", Spanien	49 DKK / 389 DKK
Kings Tawny Port, Warre's	65 DKK / 489 DKK
Late Bottled Vintage Port, Warre's	749 DKK

 ORGANIC
 VEGAN
 SUSTAINABLE

# Drikkekort

## ØL

Carlsberg Pilsner <i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>	39 DKK / 72 DKK / 235 DKK
Tuborg Classic <i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>	42 DKK / 78 DKK / 259 DKK
1664 Blanc <i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>	49 DKK / 89 DKK / 299 DKK
En tur i manegen IPA (Cirkusbygningens 140-års jubilæums øl) <i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>	49 DKK / 89 DKK / 299 DKK
Carlsberg Pilsner Profil <i>33 cl flaske</i>	59 DKK
Brooklyn Stonewall IPA <i>33 cl flaske</i>	79 DKK
Grimbergen Blonde <i>33 cl flaske</i>	79 DKK
Grimbergen Double Ambrée <i>33 cl flaske</i>	79 DKK
Guinness <i>44 cl dåse</i>	89 DKK

## READY TO DRINK / BREEZER

Pineapple / Passionfruit & Mango / Raspberry & Yuzu <i>27,5 cl flaske</i>	60 DKK
--	--------

## CIDER

Somersby Apple <i>25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l</i>	49 DKK / 89 DKK / 299 DKK
--	---------------------------

## LONG DRINKS

Gin og Tonic, Rom og Cola m.fl.	2 cl 79 DKK / 4 cl 109 DKK
---------------------------------	----------------------------

## COCKTAILS

Whiskey Sour, Gin Hass m.fl.	fra 129 DKK
------------------------------	-------------

# Drikkekort

## KAFFEDRINKS

Irsk kaffe, kaffe med Baileys m.fl.

4 cl 119 DKK / 6 cl 139 DKK

## AVEC

Likører, Whiskey, Cognac m.fl.

Fra 22 DKK / cl

## BUCKETS

### Beer Bucket:

To flasker Brooklyn Stonewall IPA

399 DKK

To flasker Grimbergen Blonde

To flasker Grimbergen Double Ambrée

### Breezer Bucket:

To flasker Pineapple

299 DKK

To flasker Passionfruit & Mango



To flasker Raspberry & Yuzu

## MINDFUL DRINKING

### Bobler uden alkohol:


Oddbird Blanc de blancs, 0,0%, Languedoc-Roussillon, Frankrig

69 DKK / 389 DKK

Copenhagen Sparkling Tea "Blå", 0,0%, Danmark  

439 DKK

### Hvidvin og rødvin uden alkohol:

Sauvignon Blanc 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 

79 DKK / 359 DKK

Pinot Noir 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 

79 DKK / 359 DKK

### Øl uden alkohol:

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0%

52 DKK

33 cl flaske

1664 Blanc 0,0%

79 DKK

33 cl flaske



# Drikkekort

## SODAVAND

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Orange, Schweppes Lemon  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

36 DKK / 57 DKK / 185 DKK

## ENERGIDRIK

Red Bull / Red Bull Sugar Free  
25 cl dåse

45 DKK

## VAND

Waseen vand med eller uden brus  
75 cl flaske

39 DKK

## FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

### SPRITZ OG PROSECCO

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)  
1 flaske Prosecco  
- spar mere end 10%

590 DKK

### SPRITZ OG CHAMPAGNE

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)  
1 flaske Husets Champagne  
- spar mere end 10%

990 DKK

# Drikkekort

## VINPAKKER FOR TO PERSONER

Kun ved forudbestilling

### BASIC VINPAKKE

699 DKK

To glas Prosecco  
En flaske Chardonnay "Wild House", Wildeberg eller  
En flaske Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas" eller  
En flaske Chiantto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl husets avec

### DE LUXE VINPAKKE

899 DKK

To glas Champagne  
En flaske Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles Loire eller  
En flaske Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl husets avec

### ROYAL VINPAKKE

1349 DKK

To glas Champagne  
En flaske Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne eller  
En flaske Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire eller  
En flaske Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto  
En flaske vand  
To glas dessertvin *eller* 4 cl luksus avec

