

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 85 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. 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
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



Drikkekort

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

SODAVAND

36 DKK / 57 DKK / 185 DKK

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Orange, Schweppes Lemon

25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

ENERGIDRIK

45 DKK

Red Bull / Red Bull Sugar Free

25 cl dåse

KAFFE OG TE

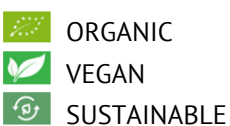
35 DKK

VAND

39 DKK

Waseen vand med eller uden brus

75 cl flaske



Drikkekort

FORDELSPAKKER

Kun ved forudbestilling

KAFFE OG AVEC

110 DKK

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

PROSECCO OG KAFFE

90 DKK

Forudbestil Prosecco som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

SPRITZ OG PROSECCO

590 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- spar mere end 10%

SPRITZ OG CHAMPAGNE

990 DKK

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- spar mere end 10%



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 Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto
En flaske vand
To glas dessertvin *eller* 4 cl husets avec
Kaffe *eller* te

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
Kaffe *eller* te

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
Kaffe *eller* te