

VELKOMMEN

Kulhuset åbnede dørene i februar 2026 og bragte en unik madoplevelse til alle madelskere i Danmark.

Vi tilbyder en oplevelse ud over det sædvanlige, hvor vores gæster selv kan grille sine retter på vores specialdesignede borde.

Vi har et erfarent personale og vores råvarer er håndplukket af bedste kvalitet, så vores gæster altid får den bedste og lækreste madoplevelse.

Vi tilbyder et bredt sortiment af kvalitetsvine og unikke drinks, der er nøje udvalgt til vores alsidige køkken.

Åbningstider

Mandag - Torsdag 16 - 22

Fredag - Lørdag 16 - 00

Søndag 16 - 22



KULHUSET

GRILL SELV MENU

Inkl. ad libitum buffet indeholdende:

- 4 saucer
- 14 kødretter
- 30 kolde retter
- 10 varme retter
- 4 desserter

VALG AF KØD:

Lam

Lammekoteletter

Lamme chunks

Kalv

Kalvespyd

Kænguru

Kængurufilet

Fjerkræ

Marineret kyllingefilet

Kyllingevinger

Kyllingespyd
i signaturmarinade

Fisk & Skaldyr

Laksefilet

Kæmperejer

Okse

Oksefilet

Tyndstegsbøf

Minihakkebøffer

BBQ-marineret okse
(køkkenets signatur)

Oksemørbrad
(+39 kr. pr. serv)

Fredag, Lørdag & helligedage 369,-

Søndag til Torsdag 289,-

Priser pr. pers. Børn under 3 år gratis. Børn under 12 år halv pris



KULHUSET

KULHUSET A LA CARTE

Oksefilet 200g

279,-

Supermør oksefilet med ren, fyldig oksekødssmag.
Serveres med fondantkartoffel, silkeblød demi-glace og køkkenets udvalgte tilbehør.
Tilkøb 100 g +40,-

Oksemørbrad 200g

319,-

En af de mest møre udskæringer af okse – saftig, fin i strukturen og fuld af smag. Anrettes med ristet selleripuré, demi-glace og køkkenets udvalgte tilbehør.
Tilkøb 100 g +50,-

Entrecôte 200g

289,-

Klassisk steakhouse-favorit med flot fedtmarmorering, som giver ekstra saftighed og dyb smag. Serveres med demi-glace og køkkenets udvalgte tilbehør.
Tilkøb 100 g +40,-

Laks med honning, ingefær og soja

229,-

Mør og saftig laks glaseret med honning, ingefær og soja, som giver en fin balance mellem sødme og umami. Serveres med køkkenets udvalgte tilbehør.

Kyllingebryst i svampesauce

209,-

Saftigt kyllingebryst med cremet svampesauce.
Serveres med køkkenets udvalgte tilbehør.

DESSERT

Crème Brûlée
Dagens kage

89,-

69,-



KULHUSET

COCKTAILS

Husets velkomstdrink	59,-
Bramble - Gin, lime, sukkersirup & brombærsirup	105,-
Espresso Martini - Vodka, Kahlúa & Espresso	105,-
Mango Smash - Gin, mango, lime, lemon, mynteblade	105,-
Rhubarb Collins - Gin - danskvand - rabarberlikør	105,-
Amaretto Sour - Amaretto Luxardo, Bourbon Four Roses, lime, sukkersirup & æggevide	105,-
Strawberry Mojito - Rom, jordbærlikør, lime, mynteblade & sukkersirup	99,-
Mojito - Rom, lime, mynteblade, soda & sukkersirup	99,-
Passion Martini - Vodka, passionjuice, passionsirup & limesaft	105,-

Mocktails

Husets velkomstdrink u. alkohol	49,-
Mojito - Mynteblade, lime, sukkersirup & soda	79,-
Strawberry Mojito - sirup, mynteblade, lime, sukkersirup & soda	79,-
Sweet Passion - Passionsfrugt, lime, soda & sirup	79,-
Mango Holiday - Mango, ananasjuice, kokoslikør & lime	79,-

Kander

Mojito - Rom, lime, mynteblade, soda & sukkersirup	349,-
Sweet Passion - Vodka, passionsfrugt, lime, soda & passionsfrugt sirup	349,-
Gin Hass - Gin, mango sirup, limesaft & Lemon sodavand	349,-
Rhubarb Collins - Gin, rabarber sirup, sukkersirup, lime, & soda	349,-



KUL HUSET

VIN & BOBLER

BOBLER

Moscato Dolce Spumante [sød]
Moët Chandon, Brut Imperial [tør]

Piemonte, Italien 69,- 275,-
Champagne, Frankrig 625,-

ROSÉ

Filari, Abruzzo [halvtør]
Moscato Rosé, Fleurs de Coteaux [sød]
Palm, Château l'Escarelle [tør/øko]

Abruzzo, Italien 69,- 275,-
Monpezat, Frankrig 295,-
Provence, Frankrig 325,-
Magnum 1,5L 650,-

HVIDVIN

Trebbiano, Filari [tør/mild]
Chardonnay, 770 Miles [fyldig]
Gros Manseng, Haut Marin [sød]
Sancerre, Domaine Tabordet [øko]

Abruzzo, Italien 69,- 275,-
Californien, USA 79,- 299,-
Gascogne, Frankrig 85,- 350,-
Loire, Frankrig 399,-

RØDVIN

- Italien -

Montepulciano, Filari [halvtør/mild]
Primitivo, Nimbo [Blød/kraftig]
Ripasso Superiore, Semprebon [blød]
Amarone, Semprebon [kraftig]

Abruzzo 69,- 275,-
Puglia 85,- 350,-
Valpolicella Classico 395,-
Valpolicella Classico 525,-

- Frankrig -

Pinot Noir, La Boussole [frugtig/elegant]

d'Oc 350,-

- USA -

Zinfandel, 770 Miles [blød/frugtig]
Cabernet Sauvignon, Bogle [frugtig/kraftig]

Californien 79,- 299,-
Californien 425,-

- Kældervin -

Gevrey Chambertin, Chartron et Trebuchet
Flor de Pingus
Sassicaia, San Guido

Bourgogne 999,-
Ribera del Duero 1900,-
Bolgheri 3500,-

Kande danskvand til vin 35,-

KOLDE DRIKKE

Vand	30cl.	50cl.
Sodavand	49,-	59,-
Vælg mellem: Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi, Faxe kondi free, Danskvand med citrus, Mirinda orange eller lemon		
Alm juice	39,-	49,-
Vælg mellem: appelsin og æble		
Ice tea	49,-	69,-
Vælg mellem: Fersken eller lemon		
Økologisk saft 25 cl.	49,-	
Vælg mellem: Hyldeblomst, hindbær, tranebær eller solbær		
Kildevand	39,-	
Kande danskvand		69,-
Kande vand		30,-
Fadøl	30cl.	50cl.
Anarkist New England IPA	69,-	79,-
Heineken	59,-	69,-
Edelweiss Wheat Beer	69,-	79,-
Anarkist Brown Ale	69,-	79,-
Royal Classic	59,-	69,-
Affligem Double	69,-	79,-
Flaskeøl	33cl.	44cl.
Schiøtz Mumme		79,-
Schiøtz Gylden IPA		79,-
To Old to Die Young Great Grandpa Hazy IPA	69,-	
Heineken 0,0	55,-	

VARME DRIKKE

Filter kaffe	37,-
Espresso	35,-
Americano	40,-
Cappuccino	45,-
Cafe latte	49,-
Is-latte	55,-
Vælg mellem vanilje-, karamel-, hasselnød- eller chokoladesirup	
Chai latte	49,-
Varm choko	40,-
Te	40,-
Vælg mellem Earl Grey, English Breakfast, pebermynte eller grøn te	
Irish coffe	69,-

PORT & DESSERTVIN

Ruby Port, Quinto do Estanho	gl. 59,-
Sauternes, Louis Eschenauer	gl. 89,-



KULHUSET



KULHUSËT