

# 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

Kyllingspyd  
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 BUFFET

Vores 'Kulhuset Buffet' er for gæster ved borde uden grill. Her kan du frit gå til buffeten og nyde et stort udvalg af kolde og varme retter. Udvalgte kød- og fiskeretter kan tilkøbes.

## Ad libitum buffet

179,-

Priser pr. pers / Børn under 12 år 129,-

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

## TILKØB TIL BUFFETEN

<b>Oksemørbrad</b> 200g	199,-
<b>Ribeye</b> 250g	179,-
<b>Oksefilet</b> 250g	149,-
<b>Kyllingebryst</b>	149,-
<b>Laks</b>	149,-

## DESSERT

<b>Crème Brûlée</b>	89,-
<b>Dagens kage</b>	69,-



KULHUSET

# COCKTAILS

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

## Mocktails

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

## Kander

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



KULHUSET

# VIN & BOBLER

## BOBLER

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

Piemonte, Italien 69,- 275,-  
Champagne, Frankrig 695,-

## ROSÉ

Filari, Abruzzo [halvtør]  
Negroamaro, I Muri [sød]  
Palm, Château l'Escarelle [tør/øko]

Abruzzo, Italien 69,- 275,-  
Puglia, Italien 295,-  
Provence Medi, Frankrig 325,-

## HVIDVIN

Trebbiano, Filari [tør]  
Riesling, Graf Johann IV [sød]  
Chardonnay, La Cour des Grands [fyldig]  
Sancerre, Domaine Tabordet [tør/øko]

Abruzzo, Italien 69,- 275,-  
Rheingau, Tyskland 79,- 299,-  
d'Oc, Frankrig 85,- 350,-  
Loire, Frankrig 450,-

## RØDVIN

- Italien -

Montepulciano, Filari [mild]  
Primitivo, Nimbo [sødmefuld]  
Ripasso Superiore, Semprebbon [charmerende]  
Amarone, Semprebbon [kraftig]  
Barolo Riserva Cru, Bric Cenciurio [tør]  
Tignanello, Antinori [kompleks]

Abruzzo 69,- 275,-  
Puglia 79,- 299,-  
Valpolicella Classico 395,-  
Valpolicella Classico 550,-  
Piemonte 1000,-  
Toscana 2200,-

- Frankrig -

Pinot Noir, La Cour des Grands [blød]  
Gevrey-Chambertin, Chartron & Trebuchet

d'Oc 85,- 350,-  
Bourgogne 1500,-

- USA -

Cabernet Sauvignon, Bogle [kraftig]

Californien 495,-

Kande danskvand til vin 35,-

# KOLDE DRIKKE

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

## VARME DRIKKE

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

## PORT & DESSERTVIN

<b>Ruby Port, Quinto do Estanho</b>	<b>gl. 59,-</b>
<b>Sauternes, Louis Eschenauer</b>	<b>gl. 89,-</b>



KULHUSET



KULHUSET