

Aften

Dinner

*Serveres søndag - torsdag fra kl. 17 til 21. Fredag og lørdag fra kl. 17 - 22
Served Sunday - Thursday from 5 pm to 9 pm. Friday and Saturday from 5 pm to 10 pm*



Divan 2 ønsker at gøre en ekstra indsats for miljøet og på klimaområdet - og har derfor i samarbejde med Københavns Kommunes klima-initiativ (KLIMA+) gjort maden klimavenlig.

Vi tilbyder således en KLIMA+ Menu og de fleste af vores retter på menukortet er blevet klimacertificeret. KLIMA + er et frivilligt tilbud til restauranter i form af rådgivning og hjælp til at lave mad uden, at belaste klimaet med unødigt udledning af CO2.

Divan 2 is very climate conscious and therefore has joint ventured with the Council of Copenhagen's Climate-Initiative (KLIMA+). We offer a KLIMA+ Menu and most of our dishes has been climate-certified. KLIMA+ is an opportunity for restaurants to receive advice and guidance on how to prepare and cook without harming the environment with unnecessary CO2 emissions.

Therese T. Hansen
Food & Beverage Manager

Mads Magnusson
Køkkenchef / Executive Chef

Kristian K. Vøtttrup
Indehaver / Proprietor

Jul

Christmas

20. November — 23. December 2009

DIVAN 2's Luksus Julebord

Divan 2's Luxury Christmas Assortment

Serveres ved bordet for min. 2 personer. Served at your table for min. 2 covers.

Marineret, julekrydret og karrysild KLIMA+

med æg, løg, kapers og krydderfedt

Marinated, spiced and curry flavoured herrings with boiled egg, onions and capers

Ferskrøget skotsk fjordlaks KLIMA+

med grønkål hel spinat

Smoked Scottish salmon with creamed green cabbage

Røget ål

med røræg og hakket purløg

Smoked eel with warm scrambled egg and chopped chives

Smørstegt rødspættefilet KLIMA+

med remoulade og citron

Butter-fried fillet of plaice with tatar sauce and lemon

Skaldyrssalat KLIMA+

med ristet brød

Shell fish salad with toast

Kalvesylte

med rødbeder og stærk sennep

Jellied veal pâté with pickled beet roots and spicy mustard

Lun leverpostej

med sprødstegt bacon og ristede svampe

Warm liver pâté with crispy bacon and sautéed mushrooms

Stegt dansk frilandssvinekam KLIMA+

med rødkål og surt

Slices of roasted sirloin of Danish outdoor bred pork with marinated red cabbage and pickle

Æbleflæsk KLIMA+

med saltet flæsk og kompot af æbler og løg

Crispy slices of Danish rack of pork with apple purée

Riz á l'amande KLIMA+

med lun kirsebærsauce

French rice pudding with almonds and warm cherry sauce

385,- € 53

Tillæg for stegt landand KLIMA+

med æbler og svesker

*Add roasted free-range duck
with apples and prunes*

49,- € 7

Tillæg for Vacherin Mont D'or ost

serveret med bisquits

*Add Vacherin Mont D'or cheese
with bisquits*

105,- € 13

Mere sulten eller bare
en favorit?

Vi kommer glædeligt
med supplement.

Still hungry or found a
favourite?

We will happily serve
you some more.

Øl- & Vinmenu ^{KLIMA+}

Beer & Wine Menu

1 øl, 2 gl. hvidvin, 2 gl. rødvin og 1 gl. portvin
1 beer, 2 gl. of white wine, 2 gl. of red wine and 1 gl. of port wine

Tuborg Julebryg

Tuborg Christmas Beer

2007 Cuvée Trimbach

F.E. Trimbach, Ribeauvillé

2008 Il Passo

IGT Sicilia

Vigneti Sabù

Bin No. 27 Premium Ruby

Fonseca Guimaraens

350,- € 48

Tilvalg af 3 cl. Aalborg Jule Akvavit

Add 3 cl. of Aalborg Christmas Aquavit

45,- € 6

Øl- & Sapsemenu ^{KLIMA+}

Beer & Aquavit Menu

3 øl, 2 akvavit á 3 cl. og 1 gl. portvin
Beer & Aquavit Menu; 3 beers, 2 aquavit (3 cl. pr. serving) and 1 gl. of port wine

Carlsberg Pilsner

&

Aalborg Jule Akvavit

Aalborg Christmas Aquavit

Jacobsen Saaz Blond

&

Aalborg Jubilæum's Akvavit

Aalborg Jubilee Aquavit

Tuborg Julebryg

Tuborg Christmas Beer

Bin No. 27 Premium Ruby

Fonseca Guimaraens

250,- € 35

Aftenmenu

Evening Menu

Ferskrøget skotsk laks

KLIMA+

med flødestuvet grønkål, æbler i vinaigrette og crème af frilandsblomkål
*Smoked Scottish salmon served with creamed green cabbage,
apples in vinaigrette and cream of outdoor grown cauliflower*

Gammeldags andesteg

KLIMA+

serveret med æbler, svesker, rødkål, brunede- og hvide kartofler og skysauce
*Roast free-range duck served with apples, prunes, marinated red cabbage,
caramelized and boiled potatoes and jus*

Eller / or

Stegt kalveculotte

med terrine af skank a la Esterhazy, ristede svampe, glaserede løg, Pommes Anna og trøffelsauce
*Roast rump of veal with braised shank a la Esterhazy, sautéed mushrooms,
glazed onions, pommes Anna and truffle sauce*

Riz á l'amande

KLIMA+

med lun kirsebærsauce
French rice pudding with almonds and warm cherry sauce

3 retter 425,-

3 courses € 58

Tillæg for 3 slags juleoste

med honningsyltede nødder, blommekompot og bisquits
Add 3 kinds of cheeses with honey marinated nuts, plum compote and bisquits
125,- € 14

2-retters Julemenu

2 Course Christmas Menu

Lakserillette

med persilleolie, vintersalat og sprøde capers
Rillette of salmon with parsley oil, winter lettuce and crispy capers

Confiteret andelår

KLIMA+

med æbler, svesker, rødkål, kraftig andesauce og pommes duchesse
*Confit of duck thigh with apples, prunes,
marinated red cabbage, pommes duchesse and jus*

2 retter 245,-

2 courses € 34

Vinmenu KLIMA+

Wine Menu

Aperitif, 1 gl. hvidvin, 1 gl. rødvin og 1 gl. portvin
Aperitif, 1 gl. of white wine, 1 gl. of red wine and 1 gl. of port wine

NV Brut Etoile

J.M. Monmousseau

2007 Riesling Réserve

F.E. Trimbach, Ribeauvillé

2008 Geol

Tomas Cuisine
Costers del Segre

2003 LBV Fonseca

Fonseca

350,- € 48

Tillæg for 1 glas 2005 Amarone Capitel de Roari fra Rigetti til osten

Add a glass of 2005 Amarone Capitel de Roari from Rigetti for the cheese

100,- € 14

Forretter

Starters

Skaldyrsbisque KLIMA+

med ristet kammusling og syltet pastinak

Bisque of shell fish with pan-fried scallop and pickled parsnip

125,- € 17

Skaldyrssalat

med søkogte rejer, friske kammuslinger, æble og marinerede salater

Shell fish salad with shrimps, scallops, apple and marinated lettuce

95,- € 13

Ferskrøget skotsk fjordlaks KLIMA+

med flødestuvet grønkål, æbler i vinaigrette og crème af frilandsblomkål

Smoked Scottish salmon with creamed green cabbage,

apples in vinaigrette and cream of outdoor grown cauliflower

125,- € 15

Terrine af foie gras de canard

lagt med anderillette, hertil kvæde og marinerede små salater

Terrine of foie gras de canard and rilette of duck with quince and marinated small lettuce

145,- € 20

Hovedretter

Main courses

Bagt Vesterhavstorsk KLIMA+

med glaserede rødbeder, grønkål, sprød ventrechebacon, sennepsmousseline og hvide kartofler
*Baked Northsea Cod with glazed beet roots, green cabbage,
crispy pepper bacon, mustard mousseline and boiled potatoes*

235,- € 32

Gammeldags flæskesteg af dansk frilandssvinekam KLIMA+

med æbler, svesker, rødkål, brunede- og hvide kartofler og skysauce
*Roasted rack of Danish outdoor bred pork with apples, prunes, marinated red cabbage,
caramelized and boiled potatoes and jus*

185,- € 26

Gammeldags andesteg KLIMA+

med æbler, svesker, rødkål, brunede- og hvide kartofler og skysauce
*Roast free-range duck with apples, prunes, marinated red cabbage,
caramelized and boiled potatoes and jus*

255,- € 35

Stegt kalveculotte

med terrine af skank a la Esterhazy, ristede svampe, glaserede løg, pommes Anna og trøffelsauce
*Roast rump of veal with braised shank a la Esterhazy, sautéed mushrooms,
glazed onions, pommes Anna and truffle sauce*

245,- € 34

Børnemenü

Children's menu

Serveres til børn under 12 år

Served for children under the age of 12 years

Pandestegt fiskefilet KLIMA+

med grønsagssnacks, remoulade og hvide kartofler
Pan-fried fillet of plaice with fresh vegetables, sauce tartar and boiled potatoes

95,- € 13

Flæskesteg af dansk frilandsgris KLIMA+

med grønsagssnacks, hvide kartofler og skysauce
Roasted rack of Danish outdoor bred pork with fresh vegetables, boiled potatoes and jus

95,- € 13

Coupe Danmark KLIMA+

Vanilleis med varm chokoladesauce

Coupe Denmark, vanilla ice cream with warm chocolate sauce

85,- € 12

Ost & Desserter

Cheese & Desserts

Udvalg af juleoste

3 slags serveret med honningsyltede nødder, blommekompot og bisquits
Selection of cheeses, 3 kinds served with honey marinated nuts, plum compote and bisquits

125,- € 17

Vacherin Mont D'or ost

serveret med kompot af syltede frugter og bisquits
Vacherin Mont D'or cheese served with compot of marinated fruits and bisquits

105,- € 15

Riz á l'amande KLIMA+

med lun kirsebærsauce
French rice pudding with almonds and warm cherry sauce

95,- € 13

Karamelliserede figner

med kanel-baba og lakridsis tilsmagt med Pernod
Caramelized figs with cinnamon baba and Pernod flavoured liquorish ice cream

125,- € 17

DIVAN 2's chokoladefondant

serveret med "broken jelly" og vanilleis
DIVAN 2's chocolate fondant served with "broken jelly" and vanilla ice cream

135,- € 18

Dessertvine på glas

Sweet wines by the glass

Château Gravas

Barsac-Sauternes

85,- € 12

NV Moscato d'Asti

Vallebelbo

80,- € 11

2008 Late Harvest Semillón Gewurztraminer

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

65,- € 9

Bin No. 27 Premium Ruby

Fonseca Guimaraens

45,- € 6

2003 LBV Fonseca

Fonseca

70,- € 10

Fonseca's 20 Years Old Tawny

Fonseca Guimaraens

105,- € 14

For yderligere dessertvine se venligst vores Vinkort og Kældervinkort
For a wider selection of sweet wines please ask for our Wine List and Cellar Wine List