

AFTEN MENU

FORRETTER

Kartoffel Porre suppe m/bacon	kr. 98
Hjemmerøget laks m/salat & sauce pikant	kr. 98
Svinekæber m/jordskokker	kr. 98

HOVEDRETTER

Dagens fisk (spørg tjeneren)	kr. 275
Braiseret lammeskank m/vintergrønt, skysauce & Kartoffelmos	kr. 275
Kalvefilet m/årstidens grønt, Pommes Anna & kalvesky	kr. 275
Rosastegt andebryst m/kastanjer & svampe, ristede kartofler & brombærs	kr. 275

Fra Grillen:

Oksetornedos m/pommes Duchesse, Svampesauté & sauce Bordelaise	kr. 305
Bøf Bearnaise m/årstidens grønt & ristede kartofler	kr. 305
Peberboeuf 250 g. m/årstidens grønt & ristede kartofler	kr. 305

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 110 KR. EKSTRA

[VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY]

DESSERTER

Cremé brûlée m/appelsinsorbet	kr. 92
Pernodflamberede figner m/vanilleis	kr. 92
4 slags oste m/marinerede valnødder & oliven	kr. 125

(Børn op til 12 år)

Forretter kr. 65 - Hovedretter kr. 155/165 - Desserter kr. 68

BØRNEMENU (op til 12 år) - 85 kr.

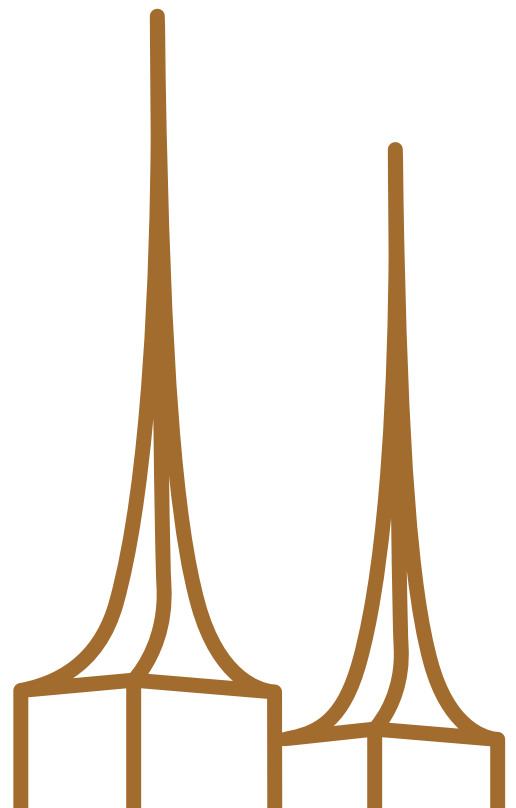
Pasta Carbonara

Pasta kødsovs

Byg-selv burger m/stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/frisk grønt & kartofler

Mad lavet med kærlighed



ABENDKARTE

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauch-Suppe m/ Speck.	kr. 98
Hausgeräucherter Lachs m/ Salat & Sauce Pikant	kr. 98
Schweinebacken m/ Topinambur	kr. 98

HAUPTGERICHTE

Frischer Fisch des Tages (fragen Sie bitte die Bedienung).	kr. 275
Geschmorte Lammkeule m/ Winter-Gemüse, Bratensoße & Kartoffelpüree	kr. 275
Kalbsfilet m/ Gemüse der Saison, Pommes Anna & Kalbsbratensoße	kr. 275
Rosagebratene Entenbrust m/ Kastanien & Pilzen, Bratkartoffeln & Brombeer-Sauce	kr. 275

Vom Gill:

Rinder-Tournedos m/ Pommes Duchesse, Pilz-Sauté & Sauce Bordelaise	kr. 305
Steak Bearnaise m/ Gemüse der Saison & gebratenen Kartoffeln	kr. 305
Pfeffer Steak 250 g. m/ Gemüse der Saison & gebratenen Kartoffeln	kr. 305
EXTRA GROSSES STEAK (350 G.) +110 KR. EXTRA (UNSERE STEAKS SIND RIBEYE STEAKS VOM URUGUAY RIND)	

NACHSPEISEN

Cremé Brûlée m/ Orangen-Sorbet	kr. 92
Pernod-flambierte Feigen m/ Vanille-Eise	kr. 92
4 verschiedene Käsesorten m/ marinierten Walnüssen & Oliven	kr. 125

(Kinder bis zu 12 Jahren)

Vorspeisen kr. 65 - Hauptgerichte kr. 155/165 - Nachspeisen kr. 68

KINDERKARTE (BIS ZU 12 JAHREN) - 85 KR.

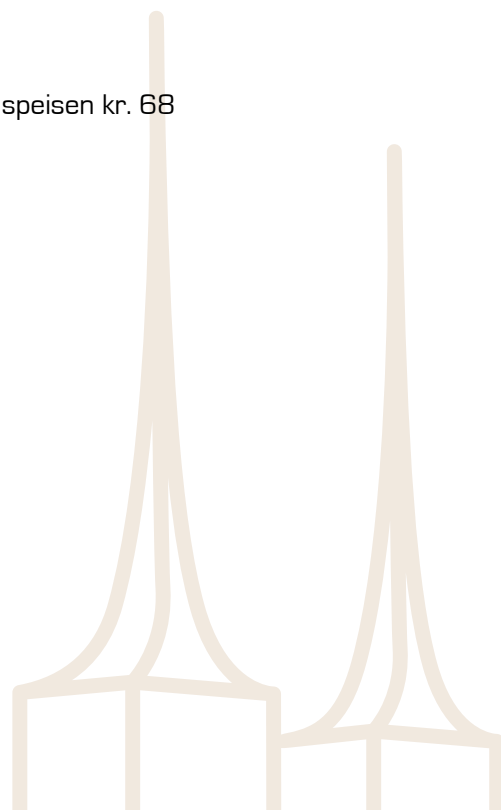
Pasta Carbonara

Pasta Bolognese

Bau-selbst Burger m/ gerösteten Kartoffeln

Paniertes Fischfilet in Butter gebraten
m/ frischem Gemüse & Kartoffeln

Mit Liebe zubereitetes Essen



EVENING MENU

STARTERS

Potato leek soup w/ bacon	kr. 98
Home smoked salmon w/ salad & sauce Tatar.....	kr. 98
Pork jowls w/ Jerusalem artichokes.....	kr. 98

MAIN COURSES

Fish of the day (ask your waiter)	kr. 275
Braised lamb shank w/ seasonal vegetables, gravy & mashed potatoes	kr. 275
Veal fillet w/ seasonal vegetables, pommes Anna & gravy from veal	kr. 275
Roasted duck breast w/ chestnuts & mushrooms, roasted potatoes & blackberry sauce	kr. 275

From the grill:

Beef tenderloin w/ pommes Duchesse, sauté mushrooms & sauce Bordelaise.....	kr. 305
Boeuf bearnaise 250 grams w/ seasonal greens & roasted potatoes.....	kr. 305
Pepper steak 250 grams w/seasonal vegetables & roasted potatoes.....	kr. 305

EXTRA LARGE STEAK (350 GR.) 110.00 KR. EXTRA

OUR STEAKS ARE CUTS OF RIBEYE FROM URUGUAY

DESSERTS

Crème brûlée w/ orange sorbet	kr. 92
Pernod flambéed figs w/ vanilla ice cream	kr. 92
4 variants of cheese w/ marinated walnuts & olives	kr. 125

(Children up to 12 years)

Starters kr. 65 - Main Courses kr. 155/165 - Desserts kr. 68

CHILDREN'S MENU (up to 12 years of age) – 85 kr.

Pasta Carbonara

Spaghetti Bolognese

Make your own burger with fried potatoes

Fish fillet fried in butter w/fresh vegetables & potatoes

Food made with love

