

AFTEN MENU

FORRETTER

- Ærtesuppe m/kammusling kr. 98
Hjemmerøget laks m/ rejer, asparges & krydderurtdressing kr. 98
Kyllingeroulade m/salat & pesto kr. 98

HOVEDRETTER

- Dagens fisk kr. 275
Lammeculotte m/bønner, gulerodspuré, pommes røsti & rosmarinsky kr. 275
Wienschnitzel m/ærter, bacon, pommes rissollées & skysauce kr. 275
Rosastegt andebryst m/spinat, svampe, kastanjer,
stegte kartofler & brombærsauce kr. 275

Fra Grillen:

- Bøf Bearnaise m/årstidens grønt & ristede kartofler kr. 325
Peberboeuf 250 g. m/årstidens grønt & ristede kartofler kr. 325
Oksetournedos m/årstidens grøntsager, pommes duchesse & bordelaisesauce kr. 325

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

[VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY]

DESSERTER

- Crème Brulee m/appelsinsorbet kr. 92
Irish coffee isdessert kr. 92
4 slags oste kr. 125

(Børn op til 12 år)

Forretter kr. 65 - Hovedretter kr. 155/165 - Dessertyer 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

