

# AFTEN MENU

## FORRETTER

- Cremet jordskokkesuppe m/ bagt torsk & persilleolie. .... kr. 110  
Dybsteget lyssej m/ sprød salat & chilimayo. .... kr. 110  
Oksecarpaccio m/ rucola, pinjekerner & parmesan .... kr. 110

## HOVEDRETTER

- Dagens fisk, spørg tjeneren ..... kr. 285  
Lammeculotte m/ ratatouille, hvidløgsuré. Pommes Anna & skysauce ..... kr. 285  
Wienerschnitzel m/ ærter & bacon. Ristede kartofler & skysauce ..... kr. 285  
Andebryst m/ rodfrugter kartoffel confit & orangesauce. .... kr. 285  
Vildt m/ svampe & valnødder. Syltede tranebær, stegte kartofler & vildtsauce ..... kr. 285

## Fra Grillen:

- Bøf Bearnaise m/ årstidens grønt & ristede kartofler ..... kr. 335  
Peberboeuf 250 g. m/ årstidens grønt & ristede kartofler ..... kr. 335

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 120 KR. EKSTRA

(VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY)

## DESSERTER

- Tiramisu ..... kr. 98  
Lime Panna Cotta m/ syltede bær & jordbær Coulis. .... kr. 98  
4 slags oste m/ syltede valnødder & abrikoser. .... kr. 130

### (Børn op til 12 år)

Forretter kr. 75 - Hovedretter kr. 165/175 - Dessertyer kr. 78

### BØRNEMENU (op til 12 år) - 95 kr.

Pasta Carbonara

Pasta kødsovs

Byg-selv burger m/ stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/ frisk grønt & kartofler

*Mad lavet med kærlighed*

