

# AFTEN MENU

## FORRETTER

Suppe: Skaldyrsbisque .....	kr. 125
Hjemmerøget laks m/rygeostecreme & asparges .....	kr. 125
Oksecarpaccio m/parmesan & pinjekerner .....	kr. 125

## HOVEDRETTER

Dagens fisk, spørg tjeneren .....	kr. 295
Lammeculotte m/stegte kartofler, ærter francaise, & timiansky .....	kr. 295
Wienerschnitzel m/ærter & bacon, brasede kartofler & skysauce .....	kr. 295
Andebryst m/spinat & svampe, Pommes Anna & brombærsaue .....	kr. 295
Vildt m/svampe, tranebær & valnødder. Kartofler & vildtsauce .....	kr. 295

### Fra Grillen:

Bøf Bearnaise m/årstidens grønt & ristede kartofler .....	kr. 355
Peberboeuf 250 g. m/årstidens grønt & ristede kartofler .....	kr. 355

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 135 KR. EKSTRA

(VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY)

## DESSERTER

Tiramisu .....	kr. 110
Rabarbertærte m/vanilleis .....	kr. 110
4 slags oste m/karamelliserede valnødder & syltede abricoser .....	kr. 140

### (Børn op til 12 år)

Forretter kr. 95 - Hovedretter kr. 185/195 - Dessertyer kr. 98

### BØRNMENU (op til 12 år) - kr. 115

Pasta Carbonara

Pasta kødsovs

Byg-selv burger m/stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/frisk grønt & kartofler

*Mad lavet med kærlighed*

