

MENU

A F T E N M E N U

Tartare m. Cognac

Hjemmerørt okse Gramborggaard m.
cognac, Estragon mayo, kapers,
cornichons, parmesan chips, ærteskud.
serveres m. provencekrydrede
kartoffelbåde & aioli
189 DKK

Ratatouille maison au poulet

Husets ratatouille m. Saftig, stegt
kyllingelår. Serveres m. gyldne, sprøde
chips, & drysset m. herbes de Provence
urter. En farverig symfoni af ovnbagte
middelhavsgroentesager m. timian, hvidløg
& et strejf af olivenolie
195 DKK

**Ribeye steak 250 gr. (Angus) fra
Grambogaard**

m. hvidløgssmør & friske krydderurter,
sæsonens salat m. citron vinaigrette
serveres m. provencekrydrede
kartofler & aioli
299 DKK

Fish n` Chips af torsk

Frisk paneret torsk, provencekrydrede
kartofler & tartar sauce, grillet citron,
serveres m. sæsonens salat
199 DKK

S I D E S

Provence krydrede kartofler

med chipotle mayo & aioli

65 DKK

Arancini

Risottokugler med svampemix & aioli

79 DKK

Øko. rødbedehummus

med oliven, romesco dip og brød

89 DKK

Crispy kylling

sprød kylling paneret i knuste nachos, med
chipotle mayo

79 DKK

Falafel

2 stk. sprøde falafel, med koriander mayo

59 DKK

Øko brødkurv

med surdejsbrod og smør

29 DKK

S N A C K S

Mandler

Saltede & røgede

49 DKK

Peanuts

39 DKK

Olivenmix

Græske

55 DKK

B Ø R N E M E N U

(Til vores små gæster under 12 år)

Kids byg-selv-burger

Bøf eller Crispy Nachos Kylling Crumbs
Nuggets, Brioche bolle, Agurk, Tomat &
Smiley Face French Fries (5 stk.)

95 DKK

Tilvalg: Ekstra smiley + *39 DKK*

K A G E R

Dagens udvalg af cheesecake

89 DKK

Amerikanske pandekager

m. rabarberkompot

79 DKK

Hindbærsnitte

49 DKK

Brownie

49 DKK

Crossaint

35 DKK