

Marts/ April

# AFTENMENU

*Alt serveres i skåle og fåde som delemad til hele bordet.*

*Vi håber du får en sjov og dejlig aften.*

## **Den store Ja-hat.....pr person 467,-**

Vælges den store Ja-hat får du 12 retter serveret som delemad i 3 serveringer  
4 snacks udvalgt til aftenen, serveret med vores hjemmebagt brød og rørt smør  
De 3 hovedretter i en mindre udgave serveret med de 4 grønne ledsagere  
Desserten er skovbær mousse med bagt hvid chokolade

## **Snacks til en Go´ start**

- Ø Buratta med hjemmelavet basilikum pesto.....**48,-**
- Ø Zucchini-parmesan chips med Bistroens holliday dip.....**48,-**
- Tun tatar med avocado, wasabi mayo & ingefær syltede gulerod.....**58,-**
- Stegte tigerrejer med aioli..... **58,-**
- Rejchips med rørt okse tatar med hummer mayo & knas.....**58,-**
- Ø Toast med confiteret æggeblomme med revet vesterhavsost & balsamico glace.....**55,-**

**Fire snacks udvalgt af køkkenet til en Go´ start (se tavlen).....158,-**

## **Hovedretter**

*De fire grønne ledsagere serveres sammen med hovedretterne*

- Grambogård gris på spyd i kreolsk marinade, serveret med en salsa af piment-tomat-champignon, toppet med forårsløg & frisk oregano.....**265,-**
- Stegte kammuslinger med ærtepuré & syltede græskar, toppet med friske urter.....**275,-**
- Ø Bagt blomkål med cremet kikærtepuré, citron-persille-hvidløgs olie & krydrede kerner....**235,-**

## **Grønne Ledsagere**

*Følger med når du bestiller en hovedret, men kan også bestilles separat.*

- Ø Broccoli med goma dressing, gulerødder & ristede jordnødder
- Ø Gratineret kartoffel puré med salvie
- Ø Grønne bønner med fetacreme, oliven og syltede rødløg
- Ø Bistro salat med vinaigrette, skalotteløg & knas

**De fire Grønne Ledsagere for sig selv.....145,-**

# AFTENMENU

## **Bistroens livretter.....Spørg tjeneren.....175,-**

*Tirsdag til fredag; dagens familievenlige hverdagsmad. Den kan hentes eller spises i bistroen fra kl. 17.00 til udsolgt*

Fåes som børneportion.....80,-

Børne fish 'n' chips.....105,-

## **Steak & friter.....315,-**

250 gr Entrecôte serveret med krydderurtesmør, confiteret hvidløg, pommes frites med estragon mayo & Bistro salat

## **Desserter**

Skovbær mousse med bagt hvid chokolade.....75,-

Citron-rosmarin polentakage med øko cremefraiche.....75,-

Orange creme brûlée.....75,-

Kage, spørg tjeneren.....30,-

To oste med knækbrød & kompot.....85,-

### **Kaffe & varmt**

Espresso	32,-
Macchiato	38,-
Americano	36,-
Cortado	38,-
Flat white	40,-
Cappuccino	42,-
Latte	43,- / 49,-
Iskaffe	50,-
Varm chokolade	45,- / 50,-
Chai	50,-
Teapigs te	35,-

### **Drinks**

Rabarber-solbær-sling	95,-
Gin Hass	95,-
Dark & Stormy	95,-
Bistroens Negroni	95,-
Rondo Spritz	95,-
Espresso Martini	120,-
Irish coffee	110,-

## **Allergener?**

*Spørg din tjener:*

Vi ved hvad vi har kommet i maden,  
for vi har lavet den fra bunden.