

---

# MENU

---

## S N A C K S

**Lille skål oliven**

*30 DKK*

**Saltede mandler**

*30 DKK*

**Chips med urtecreme**

*40 DKK*

**Tortillachips med salsa**

*40 DKK*

**2 stk. Rejebød med chilimayo**

*50 DKK*

# F O R R E T T E R

## **Kartoffel-jordskokkesuppe**

med rimmet kammusling, jordskokke chips  
og grøn olie

*lille 75 DKK / stor 110 DKK*

## **Melanzane a la parmigiana**

Vegetarisk aubergine "lasagne"

*lille 75 DKK / stor 110 DKK*

## **Røget lam**

med bønnepuré med rosmarin og hvidløg,  
syltede rødløg og karamelliserede løg

*lille 75 DKK / stor 110 DKK*

## **Røget laks**

med urtecreme & salat

*lille 75 DKK / stor 110 DKK*

---

## H O V E D R E T T E R

### **Langtidsbraiseret spoleben af gris**

med sauce af reduceret braiseringslage,  
grov kartoffelmos, æblechutney, grov  
ærtepure og stegt kål

*lille 165 DKK / ekstra kød +35 DKK*

### **Stegt Kalveculotte**

med kalveglace, grov kartoffelmos,  
æblechutney, grov ærtepure og stegt kål

*lille 185 DKK / ekstra kød +45 DKK*

### **"Fish & Chips"**

Fisk af torskefamilien i beignet-dej med  
pommes frites, grov kold ærtepuré og  
sauce tatar

*220 DKK*

---

## **Ribeye**

med grøn salat, kold bearnaisesauce &  
pommes frites

*349 DKK*

---

## TILVALG

**Ekstra grøntsager**

*45 DKK*

**Dagens grønne salat**

*45 DKK*

**Bearnaise**

*40 DKK*

**Pommes frites**

*40 DKK*

---

## DESSERT & OST

### **Ostetallerken med 2 oste & tilbehør**

Blå Kornblomst - Vesterhavssost - Brie De  
Meaux. Vælg 2 ud af 3 oste  
*110 DKK - ekstra ost +20 DKK*

### **Gateau Marcel**

med vaniljeis & bærkompot  
*95 DKK*

### **Hvid chokolade brownie**

med solbærmousse og lakrids drys  
*110 DKK*

### **2 Petit Fours**

Gateau Marcel & hjemmelavet  
kransekage  
*60 DKK*

---

**Marineret ananas trifli**  
med kokos crumble og romcreme  
*110 DKK*

**Cubansk / Irsk Kaffe**  
*85 DKK*