

---

# MENU

---

## S N A C K S

### **Sprøde skinke kroketter**

med purløg & sennep mayo

*45 DKK*

### **Hummus med brændt hvidløg**

med brødsticks fra træfyrede pizzaovn

*45 DKK*

### **Krustader**

med røget laks fra Samsø, peberrodscreme,  
syltede beder & glaskål

*45 DKK*

### **Grønne oliven & umodne syltede ferskner**

*45 DKK*

### **Ristede nødder & røgede mandler**

*45 DKK*

# F O R R E T T E R

## **Svampe toast a la creme**

med tyttebær & karse

*100 DKK*

## **Hjemmelavet gnocchi**

stegt i smør, spinatpuré, sauteret rosenkål  
& grønkål med Vesterhavssost

*105 DKK*

## **Tatar**

af friskhakket okse med pebermayonnaise,  
syltede løg, sprød grønkål & parmesan

*115 DKK*

---

**Burrata fra La Trecchia**  
med appelsin syltede fennikel,  
oliventapende & basilikum  
*105 DKK*

Både gnocchi og tatar kan vælges i  
hovedretsstørrelse

**Gnocchi**  
*165 DKK*

**Tatar inkl. fritter**  
*235 DKK*

---

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

*Vi anbefaler at vælge et tilbehør til  
hovedretten*

## **Variation af græskar**

med labneh, sprød chili olie & ristede  
græskarkerner  
*165 DKK*

## **Bagt færøsk laks**

med savoykål, gotlandske linser &  
spisehusets beurre blanc  
*195 DKK*

## **Citronmarineret andelår & rosa bryst**

fra Gråsten, persillerod i variation &  
andesauce med solbær  
*195 DKK*

---

**300g Okse ribeye fra Himmerland**  
med bagte løg & pebersauce  
*250 DKK*

# T I L B E H Ø R

## **Vinter salater**

med vinaigrette, syltede løg, Vesterhavssost  
& solsikkekerner

*45 DKK*

## **Pommes Frites**

med sennepsmayonnaise

*45 DKK*

## **Fladbrød**

fra den træfyrede stenovn med  
hvidløgsolie

*45 DKK*

## **Stegte rosenkål**

med Vesterhavssost

*45 DKK*

## **Mos af vinterkartofler**

*45 DKK*

---

## D E S S E R T E R

### **3 slags oste**

med kompot af forårets rabarber &  
hjemmelavet knækbrød

*1 slags 40 DKK / 3 slags 95 DKK*

### **Gateau Marcel**

med vanilje is

*85 DKK*

### **Risalamande**

med kirsebærsauce & sukkerristede  
mandler

*85 DKK*

---

# B Ø R N E M E N U

**Pris:** 100 DKK

**Grøntsags sticks**  
med yoghurt dip

**Pizza**  
med skinke eller pepperoni

**Chokolade Cookies**  
med vaniljeis

---

# S Æ S O N M E N U

## **Gravad Laks**

lynsyltede beder & syrlig muslingfløde

## **Flæskesteg af dansk duroc gris**

syrlig tilbehør, brun sauce, brune- & ristede  
kartofler

## **Risalamande**

med kirsebærsauce & sukkerristede  
mandler

## **3-retter**

*295 DKK*

# P I Z Z A

*Alle pizzaer er large (ca. 32 cm diameter)  
Alle vores pizzaer kan laves på glutenfri bund*

## **Bøffel & basilikum**

Tomatsauce, bøffelmozzarella,  
cherrytomat og basilikum  
*140 DKK*

## **Gedeost**

Mozzarella, gedeost, radicchio,  
balsamicokaramelliserede løg og valnød  
*140 DKK*

## **Bresaola Punta D'anca**

Tomatsauce, mozzarella, bresaola,  
rucola og parmesan  
*150 DKK*

## **Burrata & grønkål**

Mozzarella, forårsløg, pesto, rucola &  
chiliflager  
*150 DKK*

## **Confiteret And**

Mozzarella, grønkål, karamelliseret løg &  
appelsin vinaigrette  
*150 DKK*

## **Kartoffel & Pancetta**

Mozzarella, kartofler, rosmarin,  
pancetta, scarmorza & trøffelolie  
*150 DKK*

## **Ventricina Piccante "salami"**

Tomatsauce, mozzarella, spicy  
ventricina, soltørrede røde tomater og  
confiteret peberfrugt  
*150 DKK*

## **Trøffelsalami og østershatte**

Tomatsauce, mozzarella, trøffelsalami,  
østershatte, trøffelolie og persille  
*150 DKK*

## **Månedens Pizza**

Spørg jeres tjener hvad denne måneds  
pizza byder på  
*150 DKK*

## **Pizza dip**

Hummus eller krydret tomatkompot  
*pr. stk 15 DKK*

## P I Z Z A - T I L K Ø B

Bresaola, kogt skinke, pancetta,  
parmaskinke, trøffelsalami, ventricina,  
pepperoni, bøffelmozzarella  
*25 DKK*

Balsamico-karamelliseret løg, basilikum,  
confiteret peberfrugt, cherrytomat,  
gedeost,  
mozzarella, østershatte, parmesan,  
persille, pesto, kartoffel, radicchio,  
rucolasalat,  
soltørret rød tomat, scarmorza,  
tomatsauce, trøffelolie, valnødder  
*15 DKK*

Burrata  
*50 DKK*