
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

Skalddyr's bisque

Med crudite af gulerod, salturt, smørstegte
porrer og dildolie

lille 75 DKK / stor 110 DKK

Hr Nielsen skinke

Med melon, sennepsmayo og bagte
skorzonerrødder

lille 75 DKK / stor 110 DKK

Vitello tonnato

Italiensk klassiker med kalv og tun

lille 75 DKK / stor 110 DKK

Røget laks

med urtecreme, æbler & 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

Stegt hvid fisk

Med svampe-flødesauce, agurksalat,
crudite af fennikel, gulerødder stegt med
honning og timian samt ovnstegte kartofler

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

120 DKK - ekstra ost +30 DKK

Gateau Marcel

med vaniljeis & bærkompot

110 DKK

Tiramisu

italiensk dessert med kaffe, marsala og
mascarpone

110 DKK

2 Petit Fours

Gateau Marcel & hjemmelavet
kransekage

60 DKK

Nougat mousse

Med citron-hyldeblomst sorbet og sprødt

110 DKK

Cubansk / Irsk Kaffe

85 DKK