
MENU

F O R R E T T E R

Bisque m. musling, fennikel & dildolie

135 DKK

Fiskefrikadelle af mørksej

med blomkålscrudité & syltet radise

115 DKK

Arancaini

på byg med svampe (vegetarisk)

110 DKK

Forretter serveres med brød og smør

H O V E D R E T T E R

Medaljon af kalvemørbrad

serveret m. sylt, årstidens lynstegt grønt
& skysauce

365 DKK

Kotelet af Dansk fritgående Duroc gris

med råsyltede ribs, røget løgpuré,
årstidens grønt & sauce på portvin

315 DKK

Helstegt Rødtunge

serveret med syltet og brændt porre,
ærter & brunet hasselnøddesmør

325 DKK

Portvins marineret fasanbryst

serveret med Arancaini på byg, syltet
porre, rysteribs, grønt & portvinssauce

320 DKK

Halloumi m. årstidens grønt (vegetarisk)

serveret med røget løgpuré, dijonnaise,
brød & smør

245 DKK

Bygotto m. svampe & nødder (vegetarisk)

serveret med salat m. syltet kål & brød

225 DKK

Ved tilkøb af krabbe 255 DKK

Hovedretter serveres med dagens kartoffel
bortset fra bygotto

D E S S E R T E R

Rabarberis

serveret med bærsauce og knas

110 DKK

Trifli med æble/pære og portvin

med råcreme, crumble & flødeskumstop

120 DKK

Isdessert med 3 kugler is

Serveret med flødeskum, knas & frugt

125 DKK

B Ø R N E R E T T E R

Steak

med sauce eller dyppelse

165 DKK

Kyllingebryst

125 DKK

Fiskefrikadelle

med remoulade

130 DKK

Fiskefillet

med remoulade

130 DKK

*Børn under 12 år - serveres med kartofler,
pommes frites eller brød & smør, samt
lidt grønt*