

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 455,-

Vælges den store Ja-hat for 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,-
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

kreolsk marineret gramkogård grise nakke på spyd, hertil piment-tomat-champignon salsa, toppet med forårsløg & frisk oregano.....	275,-
Stegte kammuslinger med ærtepuré & syltede græskar, toppet med friske urter.....	265,-
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

Skovbør 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.