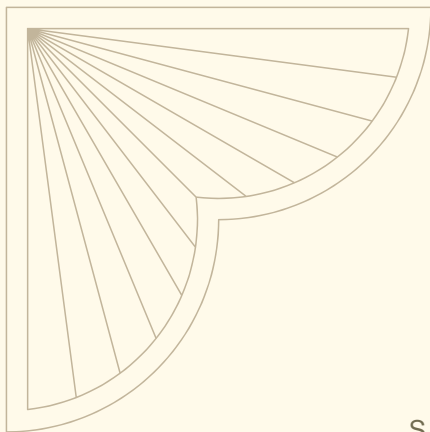




M E N U

SNACKS

Saltede mandler og græske oliven - 56 kr

FORRET

OKSE CARPACCIO

skåret af inderlår med sennepsmayo, cruite af svampe, nødder, urter og reven Vesterhavs ost - 165 kr

BAGT RODFRUGTE SUPPE

tilsmagt cognac og æblemost, hertil jordskokkechips og friske urter - 147 kr

LÆKKER VINTERSALAT

fyldt med vinterens grønt, saltede nødder, sylterier, salt/citron vinaigrette og gratineret gedeost - 140 kr
(kan laves som hovedret - tillæg 49 kr)

HOVEDRET

FISH AND CHIPS

med tatar sauce, sprøde pomfritter og citron - 225 kr

BRAISEREDE SVINEKÆBER

hertil servers klassisk kartoffelmos smagt til med dijon, sauce lavet på skyen, stegte skalotteløg, sylt og urter - 285 kr

CREMET "RØDBEDERISOTTO"

med variation af rødbeder, saltede nødder og frisk garniture - 205 kr

DAGENS RET

spørg venligst tjeneren - 149 kr

DESSERT

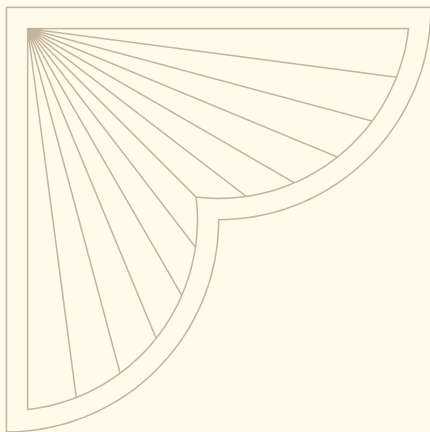
PANDEKAGER MED VANILJEIS

friske bær og lun chokolade sauce - 109 kr

BROWNIE MED VALNØDDER,

emon sorbet, hvid chokolade ganache og pyntet af med citronmelisse - 120 kr





M E N U



KØKKENETS 3 RETTERS VINTERMENU

BAGTE RODFRUGTER

lavet som suppe tilsmagt med cognac og æblemost, hertil jordskokkechips og friske urter

BRAISEREDE SVINEKÆBER

hertil servers klassisk kartoffelmos smagt til med dijon, sauce lavet på skyen, stegte skalotteløg, sylt og urter

PANDEKAGER MED VANILJEIS

friske bær og lun chokolade sauce

Pris - 435 kr

BØRNE MENU

FRITURESTEGT FISKEFILET

RØDE PØLSER

VARME FRIKADELLER

serveres med friske grøntsagsstænger, dyppelse og pomfritter

BØRNE DESSERT

VANILJEIS MED FLØDEBOLLE OG CHOKOLADESAUCE

PANDEKAGER MED SYLTETØJ OG SUKKER (ISKUGLE KAN TILKØBES 18 KR)

Alle børne hovedretter - 98 kr

Alle børne desserter - 58 kr

