

Menu kort

3 retters menu

325,-

Forret Starter

Tigerrejer marinerede i chili og lime på bund af babysalat og tomater / Tiger prawns, chili and lime tiger prawns with lettuce and tomatoes

Hovedret Main course

Højrebsfilet 200 gr. saftig og mør med kraftig, smagsgivende fedtmarmorering serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture Sirloin steak 200 gr. with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

Dessert Dessert

Pandekager med vanilleis, nødder og chokoladesauce Crepes with vanilla ice cream, nuts and chocolate sauce

2 retters menu

275,-

Forret Starter

Tigerrejer marinerede i chili og lime på bund af babysalat og tomater Tiger prawns, chili and lime tiger prawns with lettuce and tomatoes

Hovedret Main course

Højrebsfilet 200 gr. saftig og mør med kraftig, smagsgivende fedtmarmorering serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture Sirloin steak 200 gr. with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

Forretter Starter

Tigerrejer

85,-

marinerede i chili og lime på bund af babysalat og tomater Tiger prawns: chili and lime tiger prawns with lettuce and tomato

Rejecocktail

79,-

klassisk med hjemmelavet brød og smør Schrimppcocktail: a classic with homemade bread and butter

Kartoffel-/porresuppe 79,-
med croutons Potato/leek soup with croutons

Tomatsalat 79,-
med bøffelmozzarella og pesto Tomato salad with buffalo mozzarella and pesto

Hovedretter Main courses

Ribeye

Mør ribeye med kraftig fedtmarmorering, der fremhæver oksekødssmagen - serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture Tender ribeye - with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

A 250 gr. 235,-

B 400 gr. 325,-

Højrebsfilet

Højrebsfilet 200 gr. saftig og mør med kraftig, smagsgivende fedtmarmorering - serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture Sirloin steak - with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

A 200 gr. 198,-

B 300 gr. 249,-

C 500 gr. Lang stegetid Long preparation time 349,-

Oksemørbrad

Lækker, mør oksemørbrad. Kødet er tykt skåret og meget mørt - serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture Tender fillet of steak - with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

A 200 gr. 235,-

B 300 gr. 305,-

C 500 gr. Lang stegetid Long preparation time 405,-

Hakket Peberbøf

Lækker hakkebøf med madagaskar sauce – serveres med valgfri kartoffel og dagens garniture
Minced steak au poirre, with Madagascar sauce – with vegetables of the day, baked potato or homemade fries

A 200 gr. **159,-**

B 400 gr. **198,-**

Kyllingebryst **159,-**

Stegt med årstidens grøntsager, serveres med hjemmelavede pommes frites
Fried chicken breast with the season's vegetables served with homemade fries

Grillet laksefilet **178,-**

Grillet laksefilet med julienneurter i citroncreme med spinat – serveres med ris
Grilled salmon with julienne herbs, lemon crème and spinach – served with rice

A Pasta **159,-**

Med kylling, champignon & flødesauce
Pasta with chicken, mushrooms and cream sauce

B Pasta **198,-**

Med oksemørbrad, champignon & flødesauce
Pasta with tenderloin fillet, mushrooms and cream sauce

Spareribs **159,-**

Med bagt kartoffel og coleslaw
Spareribs with baked potato and coleslaw

A Burger **169,-**

Med 200g oksekød, ost & bacon. Hertil pommes frites & hjemmelavet bearnaise
Burger with 200g minced beef, cheese and bacon. Served with homemade fries and homemade bearnaise sauce

B Monster Burger **209,-**

Med 2x 200g oksekød, ost & bacon. Hertil pommes frites & hjemmelavet bearnaise
Burger with 2x 200g minced beef, cheese and bacon. Served with homemade fries and homemade bearnaise sauce

Salat bar Salad bar

Som tilbehør As sideorder 49,-

Som hovedret As main dish 95,-

Tilbehør til hovedretten Main course sideorder (medfølger) (included)

Vælg mellem:

Bagekartoffel med krydderurter, cremefraiche eller smør / hjemmelavede
pommes frites Bearnaisesauce / svampesauce / pebersauce Choose
between: Baked potato with herbs crème fraise or butter / homemade fries
Béarnaise sauce / red wine sauce / pepper sauce

Desserter Dessert

Pandekager 69,-

med vanilleis, nødder og chokoladesauce Crepes with vanilla ice cream, nuts
and chocolate sauce

Pære clafoutis: 69,-

pæretærte med hvid chokolade og marcipan - serveres med frisk frugt og
vanilje cremefraiche Pear cake with white chocolate and marzipan - served
with fresh fruit and vanilla crème fraiche

Banana split 69,-

Drikkevarer Beverages

Sodavand Soft drinks

Cola/Cola Zero/Sprite Zero/Fanta/Vand med brus (sparkling water)

Lille/small 0,25 l: 30,-

Mellem/medium 0,4 l: 44,-

Stor/large 0,75 l: 69,-

Fadøl Draft beer

Lille/small 0,25 l: 30,-

Mellem/medium 0,4 l: 48,-

Stor/large 0,75 l: 75,-

Stempel kaffe Freshly pressed coffee

1 person: 30,-

2-3 personer: 58,-

Caffe Latte 38,-

Café Au Lait 34,-

Cappuccino 34,-

Irish Coffee 69,-

Dobbelt Irish Coffee 89,-

Espresso 24,-

Dobbelt Espresso 36,-

Kaffe / Coffee & Cognac 69,-

Kaffe / Coffee & Cognac (dobbelt) 89,-