

Aftenmenu

Lette retter:

Grillet gedeost med pocheret pære, balsamico & honning	95,-
Toast med rejer, creme fraiche, dild, urter & citron	115,-
Rørt oksetatar med urtemayo & chips	115,-

Fisk:

Moules frites: Dampede blåmuslinger med fritter & aioli	185,-
Færøsk laks med cremede kartofler & urtesauce	215,-

Kød:

Barbecue marinerede spareribs med coleslaw	165,-
Kalveschnitzel med smørstegte kartofler, ærter & brunet smør	195,-
Peberglaseret onglet med kartoffelpuré & bearnaise sauce	225,-

Burger: serveres med fritter

Okseburger med ost & bacon	149,-
Vegetarburger med rødvinssmarineret portobellosvampe	149,-
Pulled pork burger med rødløgskompot	149,-

Salat:

Cæsarsalat med grillet kylling & bacon	145,-
Bastards rejesalat med Rhode Island dressing	155,-

Pasta:

Linguine med tomatsauce & basilikum	135,-
<i>Tilføj kødboller</i>	35,-

Til de mindste:

Børneburger med fritter & ketchup	85,-
Fiskefilet med fritter & remoulade	85,-
Linguine med tomatsauce & basilikum	85,-
<i>Tilføj kødboller</i>	25,-

Side order:

Grøn salat med sennepsvinaigrette	35,-
Coleslaw	35,-
Smørstegte kartofler med urter	45,-
Fritter	45,-
Bearnaise eller pebersauce	40,-
Mayo, chilimayo, urtemayo, aioli, ketchup eller remoulade	10,-
Brød & smør	25,-

Dessert:

Hindbær is med syltede fersken & vanilje marengs	95,-
Gateau Marcel med hyldeblomstskum	105,-