
MENU

A F T E N M E N U

Tartare m. Cognac

Hjemmerørt okse Gramborggaard m. cognac,
Estragon mayo, kapers, cornichons, parmesan
chips, ærteskud. serveres m.

provencekrydrede kartoffelbåde & aioli
189 DKK

Ratatouille maison au poulet

Husets ratatouille m. Saftig, stegt kyllingelår.
Serveres m. gyldne, sprøde chips, & drysset
m. herbes de Provence urter. En farverig
symfoni af ovnbagte middelhavsgrøntsager m.
timian, hvidløg & et strejf af olivenolie

195 DKK

**Ribeye steak 250 gr. (Angus) fra
Grambogaard**

m. hvidløgssmør & friske krydderurter,
sæsonens salat m. citron vinaigrette
serveres m. provencekrydrede kartofler &
aioli

299 DKK

Fish n` Chips af torsk

Frisk paneret torsk, provencekrydrede
kartofler & tartar sauce, grillet citron,
serveres m. sæsonens salat

199 DKK

S I D E S

Olivenmix græsk

55 DKK

Provencekrydrede kartofler

med chipotle mayo & aioli - *65 DKK*

Øko. rødbedehummus

med oliven, romesco dip og brød - *89 DKK*

Kyllingenuggets

sprød kylling paneret m. nachos & chipotle mayo - *79 DKK*

S N A C K S

Mandler

49 DKK

Peanuts

39 DKK

B Ø R N E M E N U

(Til vores små gæster under 12 år)

Kids byg-selv-burger

Bøf eller Crispy Nachos Kylling Crumbs
Nuggets, Brioche bolle, Agurk, Tomat &
Smiley Face French Fries (5 stk.)

95 DKK

Tilvalg: Ekstra smiley + *39 DKK*

K A G E R

Dagens udvalg af cheesecake

89 DKK

Amerikanske pandekager

m. rabarberkompot

79 DKK

Hindbærsnitte

49 DKK

Brownie

49 DKK

Crossaint

35 DKK