

Maj/ Juni

AFTENMENU

Alt serveres i skåle og fæde som delemad til hele bordet.

Vi håber du får en sjov og dejlig aften.

Den store Ja-hat.....pr person 467,-

Vælges den store Ja-hat får 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 rabarber trifli med vanille citron creme & makroner

Snacks til en Go´ start

Ø Salsa Romesco med sprøde brød.....	48,-
Ø Zucchini-parmesan chips med Bistrens holliday dip.....	48,-
Stegte tigerrejer med aioli.....	58,-
Tun cheviche med koriander & citrus marinade.....	58,-
Friteret rillette af gris, asien style med ingefær-gulerods mayo.....	58,-
Kalv med tun sauce & tørret kapers.....	58,-

Fire snacks udvalgt af køkkenet til en Go´ start (se tavlen).....158,-

Hovedretter

De fire grønne ledsagere serveres sammen med hovedretterne

Grillet frilands okse med grøntsagsbearnaise & balsamico bagte rødløg.....	275,-
Bagt laks med hjemmelavet teriyaki sauce, syltede bøgehatte & mynte.....	265,-
Ø Grillet spidskål med sauce nage, revet vesterhav og grøn olie (løvstikke i sæson).....	235,-

Grønne Ledsagere

Følger med når du bestiller en hovedret, men kan også bestilles separat.

- Ø Nye kartofler med bagte cherrytomater
- Ø Puy linser med asparges, radiser og citron-persille-hvidløgs dressing
- Ø Karamelliseret gulerødder med feta, ristede solsikkekerner & frisk oregano
- 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 & fritter.....315,-

250 gr Entrecôte serveret med krydderurtesmør, confiteret hvidløg, pommes frites med estragon mayo & Bistro salat

Desserter

Hvidchokolade pannacotta med friske jordbær & hyldeblomst.....75,-

Rabarber trifli med vanille-citron creme og makroner.....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.