

Menu kort

3 retters menu

345,-

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 fries

Dessert / Dessert - Pandekager med vanilleis, nødder og chokoladesauce

Crepes with vanilla ice cream, nuts and chocolate sauce

2 retters menu

295,-

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 fries

Forretter / Starter

Tigerrejer marinerede i chili og lime på bund af babysalat og tomater

95,-

Tiger prawns: chili and lime tiger prawns with lettuce and tomato

Rejecocktail: klassisk med hjemmelavet brød og smør

95,-

Schrimpscocktail: a classic with homemade bread and butter

Kartoffel-/porresuppe med croutons

85,-

Potato/leek soup with croutons

Tomatsalat med bøffelmozzarella og pesto

85,-

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 fries

A 250 gr. 245,-

B 400 gr. 335,-

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 fries

A 200 gr. 208,-

B 300 gr. 259,-

C 500 gr. Lang stegetid Long preparation time 359,-

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 fries

A 200 gr. 245,-

B 300 gr. 315,-

C 500 gr. Lang stegetid Long preparation time 415,-

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 fries

A 200 gr. 159,-

B 400 gr. 198,-

Kyllingebryst – Stegt med årstidens grøntsager, serveres med pommefrites

Fried chicken breast with the season's vegetables served with fries

Grillet laksefilet – Grillet laksefilet med årstidens grøntsager og hummersauce – serveres med ris Grilled salmon with vegetables and lobster sauce – served with rice	188,-
A Pasta – Med kylling, champignon & flødesauce Pasta with chicken, mushrooms and cream sauce	169,-
B Pasta – Med oksemørbrød, champignon & flødesauce Pasta with tenderloin fillet, mushrooms and cream sauce	198,-
Spareribs – Med bagt kartoffel og coleslaw Spareribs with baked potato and coleslaw	169,-
A Burger – Med 200g oksekød, ost & bacon. Hertil pommes frites & hjemmelavet bearnaise Burger with 200g minced beef, cheese and bacon. Served with fries and homemade bearnaise sauce	179,-
B Monster Burger – Med 2x 200g oksekød, ost & bacon. Hertil pommes frites & hjemmelavet bearnaise Burger with 2x 200g minced beef, cheese and bacon. Served with fries and homemade bearnaise sauce	219,-

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

Vælg mellem:

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

Desserter / Dessert

Pandekager med vanilleis, nødder og chokoladesauce Pancakes with vanilla ice cream, nuts and chocolate sauce	69,-
Pæretærte med hvid chokolade og marcipan – serveres med frisk frugt og vanilje cremefraiche Pear pie with white chocolate and marzipan – served with fresh fruit and vanilla crème fraiche	69,-
Banana split	69,-