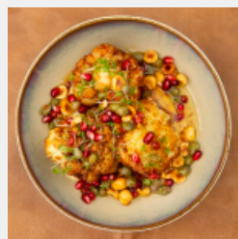
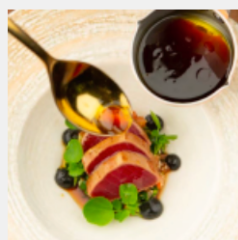


FORETTER



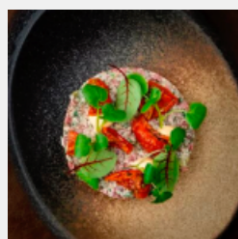
Grillet blomkål **Kr.95,00**

Med Mør's humus og sauce på brunet smør, ristede nødder, kapers og granatæble



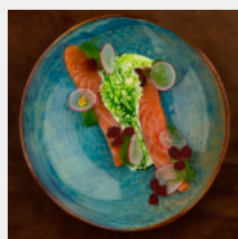
Lynstegt tun **Kr.95,00**

Tabule, lime vinaigrette og sort aioli



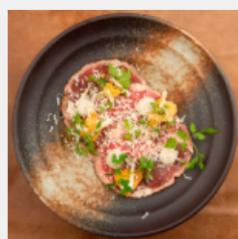
Rørt Tatar **Kr.95,00**

Oksemørbrad, soltørret tomat og estragon



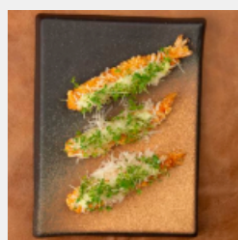
Koldrøget laks **Kr.95,00**

Marineret agurk, radiser og syrnnet fløde



Ribeye carpaccio **Kr.95,00**

Trøffel, croutons og vesterhavsost



Friterede kæmperejer **Kr.95,00**

Sauce tatar og parmesan

HOVEDRET



Mørbrad **kr.285,00**

200g Hereford – Angus – Brasilien – Kornfodret



Striploin **Kr.255,00**

Ca. 300g Che strip – Hereford – Angus – Chile – kornfodret



Ribeye Hereford Uruguay **Kr. 285/365**

300g/400g Hereford – Angus – Uruguay – kornfodret



Ribeye Hereford Chile **Kr. 295/ 375**

300g/400g Hereford – Angus – Chilie – kornfodret



Chateaubriand **Kr.575,00**

450g Herreford – angus oksemørbrad – kornfodret, perfekt til deling



Fried Chicken Burger **Kr.185,00**

Højreb **Kr. 295,00**

Ca 400g Italiensk højreb fra modningsskabet min. 40 dage.

Wagyu **Kr. 549,00**

150g Ribeye – mbs 5+ – Chile – kornfodret mere end 50 dage.

3 retters menu **Kr. 299,00**

Forret: Grillet Blomkål, HOVEDRET: Ribeye Hereford – Angus 300g og Dessert: Creme Brulee.

GRØNT



Lun Rattatouille **kr.45,00**

med sucuk



Tomatsalat **Kr.45,00**

med saltet ost og lagret balsamico



Grillet majsolbe **Kr.45,00**

med kryddersmør og piment



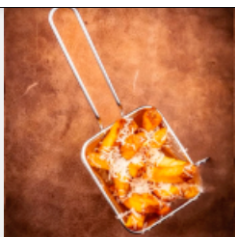
Stegte markssvampe **Kr.45,00**

med soya og karse

SIDES



Sprøde Steak fries **kr.45,00**



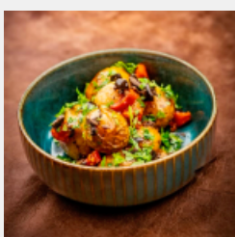
Trøffel fries **Kr.45,00**

med revet parmesan



Sweet potato fries **Kr.45,00**

med mild chili



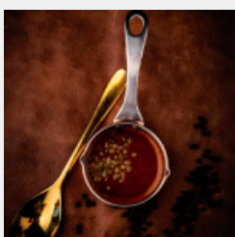
Mör's stegte kartofler **Kr.45,00**

med oliven og soltørret tomater

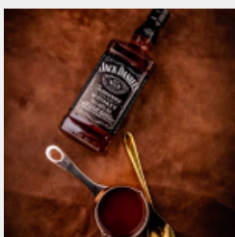
SAUCE



Bearnaise **kr.25,00**



Madagaskar peber **Kr.25,00**



Jack daniels whiskey sauce **Kr.25,00**



Rødvin **Kr.25,00**

DESSERTER



Chokolade Fondanat kr.85,00

Passionsfrugt coulis og creme fraiche



Creme Brulee Kr.85,00

Hindbær is og crumble