



Forretter

Håndpillede Rejer

Friske asparges, citron og krydderurte-mayo

125,00

Østers med Rødvinsvinagrette

Roumegous Fine de Claire, 3 stk.

125,00

6 stk.: 225,00

Hjemmelavet ravioli med fyld af skaldyr

Friske asparges, æble og beurre blanc

135,00

Carpaccio af Okse

Sesamolie, aioli og friskhøvlet Hav-ost

125,00

Ærtesuppe

Pisket cremefraiche, asparges, bælgærter og sprøde croutons

95,00

Alle forretter serveres med friskbagt brød.



Hovedretter

Varmrøget Laks

Laks fra egen røgovn serveret med små fine kartofler, citronfløde og grøn asparges

258,00

Ovnbagt torsk med persillecrumble

Serveret på perlebygotto med friske ærter, asparges og jordskokker

258,00

Moules Frites á la Pilegården

Økologiske blåmuslinger serveret med sprøde fritter og hjemmerørt aioli

198,00

Wienerschnitzel af kalv

Med brasede kartofler, ærter, skysauce og dreng

258,00

Oksemørbrad

Det møreste oksekød serveret med smørstegte gulerødder, glace, sprøde fritter og kold bearnaiscreme

325,00

Perlebygotto

Perlebyg rørt med fløde, mascarpone og revet ost, med asparges, jordskokker og friske ærter.

Serveret med friskbagt brød

188,00

Salade Nicoise

Den klassiske Nicoise med tun, kartofler, hårdkogt æg, løg, oliven, sprød salat og sherrytomater, olie-eddikedressing og friskbagt brød

158,00

Sæsonmenu - spørg din tjener!

2 retter, kr. 385,00 • 3 retter, kr. 475,00 • 4 retter, kr. 555,00

Helstegt Oksefilét

Serveret med timianstegte kartofler, grønt, rødvinssauce og kryddersmør

KUN Fredag, kr. 258,00



Ost & Dessert

3 lækre danske oste

Ristet rugbrød, kiks, nødder og grønt

128,00

Pære Belle Helene

Vanilleis, pære, chokoladesauce og flødeskum

95,00

Bananasplit

Banan, is, chokoladesauce og flødeskum

95,00

Dessert-tapas

3 Små lækre desserter og frisk frugt

125,00