



Forretter

Håndpillede Rejer

Friske asparges, citron og krydderurte-mayo
125,00

Varmrøget Laks

Fra egen røgovn - serveres med mayonaise, rødløg og friske asparges
125,00

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

Wienerschnitzel af kalv

Med brasede kartofler, ærter, skysauce og dreng
258,00

Entrecôte af Oksefilét

Det møreste oksekød serveret med smørstegte gulerødder,
sprøde fritter og bearnaisesauce
285,00

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

Tilvalg:

Sprøde Pommes. incl. 1 valgfri dyp (Salatmayo, ketchup eller remoulade)



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