

BRUNCH

HVER DAG FRA 11.30 – 15.00 (*LANCERINGSPRIS)

3 RETTER

99,-

5 RETTER

149,-

7 RETTER

169,-

▶ YOGHURT MED BÆR COMPOTE OG GRANOLA

▶ GRILLET HALLOUMI MED
TAPENADE

▶ SPEJLÆG MED PURLØG

▶ RØRÆG MED PURLØG

▶ POCHERET ÆG

▶ SHAKSHUKA

▶ KALVEBACON

▶ OKSEKØDSPØLSER MED DRESSING

▶ LAKSERILLETTE MED
KRYDDERURTER

▶ AVOCADO TOAST (POCHERET ÆG + 35,-)

▶ GRAPEFRUGT MED KARAMELLISERET BRUN SUKKER

▶ SMOOTHIE BOWL M. CHIAGRØD, BÆR OG STEGTE
MANDLER

▶ BLANDET SALAT MED FRANSK VINAIGRETTE

▶ FRUGT SALAT

▶ PANDEKAGER MED LYS SYRUP

▶ SMØR CROISSANT

▶ GATEAU MARCEL

▶ FRENCH TOAST MED VANILJE

MIDDELHAVSBUFFET

Frokost 11.30-15.00

145,-

Aften 15.00-24.00

185,-

Kolde og varme vegetarretter. Friske og sprøde grøntsager og salater vendt i sæsonens urter. Hertil hjemmelavede dressinger, friskbagt brød, falafel, spinatlasagne og pizza (pizza serveres kun i dagtimerne)

SUPPE & FORRETTER

FRANSK LØGSUPPE

Med parmesan og croutons

99,-

HUMMER BISQUE

Med tigerrejer

119,-

FRITERET CALAMARI

Med tuile, citron og dildcreme

119,-

GAMBAS PIL PIL

Tigerrejer i olivenolie og hvidløg

99,-

TUN TATAR

Med avocado, crudité og en sød ingefær dressing

119,-

ARANCINI

Med mozzarella, parmesan og trøffelmayo

89,-

KRABBE KAGER

Med safran mayo og syltet grønt

99,-

KAMMUSLINGER

Med blomkålspure og dildolie

109,-

CARPACCIO

Med rucola, parmesan og trøffelcreme

99,-

BURGERS & SANDWICH

– SERVERES MED FRITTER –

CLASSIC CHEESEBURGER

200 gr. Bøf med løg, tomat, salat og hjemmelavet dressing

169,-

SPICY SHRIMP BURGER

Marineret reje bøf med løg, tomat, salat og hjemmelavet dressing

185,-

VEGGIE BURGER

Vegetarbøf af 2 slags bønner og rødbeder med løg, tomat, salat og hjemmelavet dressing

149,-

Add ons (for burger) — Kalvebacon + 15,-

Glutenfri brød + 25,-

STEAK SANDWICH

Grillet striploin, syltede løg, aioli og chimichurri dressing

189,-

STEAKS

MØRDBRAD

200gr. fra Uruguay, m. kartoffelmos, dagens garniture og pebersauce

299,-

RIBEYE

300gr. fra Uruguay, m. dagens garniture, bearnaise og friter

319,-

LAMMEKRONER

300gr. fra New Zealand, m. sweet mash, ærtepuré dagens garniture og pebersauce

299,-

SAUCE

Pebersauce, Bearnaise el. Champignon/trøffelsauce

KØD & FISK

STEAKS N SCALLOPS

200 gr. Mørbrad og kammuslinger med blomkålspuré – serveres med sweet mash, garniture og sauce.

319,-

TAGLIATELLE a la creme

Skiver af mørbrad med svampe i en cremet parmesan og frisk trøffel sauce

219,-

MIDDELHAVETS UNGHANEBRYST

Serveres med en mediterransk sauce og kartoffelmos

209,-

OVNBAGT LAKS

Med ristede kartofler, dagens garniture og dagens sauce

229,-

SEAFOOD RISOTTO

Med alt det bedste fra middelhavet – toppet med persille og parmesan

239,-

BOUILLABAISSE

Med kammuslinger, laks, rejer, blåmuslinger og calamari – Det bedste fra havet

279,-

MOULES FRITES

Blåmuslinger dampet i hvidvin og friske urter, serveres med fritter og aioli

195,-

LINGUINE GAMBAS

Tigerrejer i en mild tomat sauce

219,-

TILVALG

POMMES FRITTER	45,-
PARMESAN TRØFFEL FRITTER	55,-
SWEET MASH	55,-
Moroccan couscous	55,-
Kartoffelmos	55,-
BUFFET TILVALG	65,-

SMÅ GÆSTER

– 4 TIL 11 ÅR –

BØRNEBUFFET

11.30 – 24.00

89,-

FISKEFILLET

Med friter og remoulade

75,-

MINI BURGER

Med friter og ketchup

95,-

KYLLING STRIPS

Med friter og BBQ sauce

79,-

DESSERTER

TIRAMISU	79,-
CREME BRULEE	79,-
HINDBÆR CHEESECAKE	79,-
PARFAIT IS med mandler	89,-
SORBET IS	79,-
CHOKOLADE MOUSSE	79,-