

**SORGENFRI ´S ANRETNING
SERVERES IKKE EFTER KL.15**



Marinerede sild

359,-

Pr.person

Håndpillede rejer med citron & mayonaise,

Rødspættefilet med remoulade,

lun flæskesteg med rødkål og surt,

Leverpostej med sky, hønsesalat med bacon, ost
med druer og kiks

min. 2 couverter. pris pr. person

**LUKSUS ANRETNING
SERVERES IKKE EFTER KL.15**



459,- Pr.person

Serveres af 2 omgange

3 slags sild med rødløg, kapers og krydderfedt

Håndpillede rejer med mayonnaise og citron

Rødspættefilet med remoulade

Røget laks med røræg

Hønsesalat med bacon

Leverpostej med ristede champignon & bacon

Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og surt

Mørbradbøf med champignon a la crème

Tilvalg til anretninger

3 gode danske oste med druer & kiks

eller

Sæsonens dessert

Pris pr. person 59,-

FRA HAVET

Marinerede sild	89,-
Kryddersild	89,-
Karrysild eller Sennepsild med æg	94,-
Hjemmelavede lune stegte sild	99,-
Sildeanretning, 3 slags sild	179,-

Til vores sild serveres hakkede rødløg, kapers og hjemmelavet krydderfedt.

Æg med håndpillede rejer	124,-
Rødspættefilet med remoulade	119,-
Rødspættefilet med håndpillede rejer	139,-
Fersk røget laks	139,-
Håndpillede rejer med citron og mayonnaise	139,-

FRA LANDET

Tatar med rå æggeblomme & garniture	139,-
Roastbeef med remoulade & ristede løg	119,-
Roastbeef med spejlæg & bløde løg	129,-
Hjemmelavet hønsesalat med bacon	99,-
Leverpostej med champignon & bacon	94,-
Dyrlægens natmad	99,-

LUNT



Flæskesteg med hjemmelavet rødkål & surt 119,-

Hakkebøf med bløde løg & spejlæg 159,-

Pariserbøf med garniture 159,-

Frikadeller med rødbeder 109,-

OSTE



Sct. Clemens med rå æggeblomme 99,-

Gammel ost med fedt, sky & rom 99,-

Fiturestegt camembert 99,-

3 slags oste med garniture 155,-

Sæsonens dessert 89,-

DRIKKEVARER



Tuborg flaskeøl 45,-

Guld Tuborg 47,-

Sodavand 39,-

Alm. fadøl 25 cl 41,-

Stor fadøl 50 cl 69,-