

## FORRETTER - APPETIZERS

- **B1, Snack BBQ-marinerede spareribs -----65,-**
- **A1, 5 stk Sprøde rejer og chili mayo -----75,-**
- **A2, 2 stk Hjemmelavet forårsruller med kylling-----65,-**
- **A3, 5 stk Dumplings med kylling -----65,-**
- **A4, 2 stk Grillet kyllingespyd i spicy sauce-----58,-**
- **A5, 2 stk Grillet laksespyd i Teriyaki ----- 65,-**
- **A6, Iberico sortfodsskinke modnet i 36 måneder serveret med  
brød-----95,-**
- **A7, Bruschetta -----95,-**  
Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons, lufttørret  
skinke og 2 slags ost.
- **A8, Blåmuslinger-----115.-**  
Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde
- **A9, Avocado salat med blomkål-----109,-**
- **A10, Avocado salat med 3 stk sprøde rejer eller 2 stk hjemmelavet  
forårsruller med kylling -----129,-**
- **A11, Avocado salat med 2 stk grillet kyllingespyd i Teriyaki Sauce eller  
grillet laksespyd-----139,-**

(Alle salater: Frisk sprød salat, tomat, cornichoner, sesam, radiser,  
avocado, mandler & hjemmelavet sennepsdressing)

### SNACKS

- Oliven 45,-
- Nøddemix 45,-
- Brød med smør 45,-
- Saltede edamamebønner 45,-

### BØRN MENU

- Sprøde rejer
- Pommes frites
- Kyllinge nuggets
- 85,-

## HOVEDRETTER

### OKSEMØRBRAD

Oksemørbrad serveret med  
sprøde pommes frites,  
grøntsager og rødvinssauce

259.-

### FISK

Stegt laks med sprøde pommes frites, dagens garniture og  
husets sauce

219,-

### SPARERIBS

BBQ-marinerede spareribs. Med pommes fries og chili  
mayo

195,-

### GRILLET KYLLINGLÅRSTEAK

Kyllingelårsteak med dagens garniture  
pommes fries og bearnaisesauce

195,-

### DESSERT OG OST

Chokoladecake

69.-

Klassisk vanilje crème Brulée

69.-

Chokolade Fondant med sorbet

79.-

Osteplatte - 4 forskellige slags ost med brød og pesto

99.-

## **3 - RETTERS MENU**

### **Bruschetta**

**Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons,  
lufttørret serrano skinke og 2 slags ost**

### **Oksemørbrad**

**Dansk økologisk oksemørbrad serveret med  
sprøde pommes frites, grøntsager og rødvinssauce**

### **Dessert**

**Hjemmelavet klassisk vanilje crème brûlée  
eller lækker chokoladekage**

**399,-pr. person**

## **LUKSUS TAPAS**

**Lufttørre Serranoskinke,  
Lomoskinke,  
Ålerøget skinke,  
6 forskellige oste, 6 forskellige salami,  
2 forskellige patéer,**

**Hjemmelavet rød pesto,  
Aioli,**

**Middelhavsoliven,**

**Cornichoner,**

**Nøddemix,**

**Cherrypaprika med flødeost**

**Soltørrede tomater**

Serveres med friskbagt brød og økologisk rugbrød.

**Pris kr. 199,- pr. kuvert**

**Tilkøb af "wild plate" 89,-**

Grillet kyllingespyd i spicy sauce,

Grillet oksekødsspyd i Koren Gochujang Sauce,

Sprøde rejer med chilimayo

Kyllinge dumpling med Goma dressing

**Tilkøb af chokoladecake eller crème brûlée: 29.-**

**Tilkøb af vinmenu: 199.-/269.- pr. person**

# FUSION EXPERIENCE

10 DELERETTER

SKAL VÆLGES AF HELE BORDET

- **Edamame bønner med ingefær og Ponzu soja,**
- **Sprøde rejechips**
- **Agurkesalat med koriander og Goma dressing,**
- **Sprøde rejer med chilimayo,**
- **Klassiske dumpling med kylling og grøntsager,**
- **Mini forårsruller med grøntsager (V),**
- **Grillet laksespyd i Teriyaki,**
- **Grillet oksekødsspyd i Koreansk Gochujang Sauce,**
- **Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde,**
- **Bao(Karamelliseret kylling, sesame og spicy sauce)**

**Pris kr. 359,- pr. kuvert**