

FORRETTER - APPETIZERS

- **A1, 4stk Sprøde rejers og aioli-----65,-**
- **A2, 2stk Hjemlavede forårsruller med kylling-----55,-**
- **A3, 4stk Dumplings med kylling -----45,-**
- **A4, 2stk Grillet kyllingspyd i spicy Sauce-----58,-**
- **A5, 2stk Grillet laksspyd i miso teriyaki ----- 68,-**
- **A6, Iberico sortfodsskinke modnet I 36 måneder serveret med
brød-----89,-**
- **A7, Bruschetta -----85,-**
Grillet brød med grøn pesto med tomater, løg,cornichons , lufttørre
skinke og 2 slags lækker ost.
- **A8, Blåmusling-----95,-**
lækker Blåmusling med hvidvin, hvidløg og fløde
- **A9, Avacato salat med blomkål-----109,-**
- **A10, Avacoto salat med 3stk Sprøde rejers eller 2stk hjemlavede
forårsruller med kylling -----129,-**
- **A11, Avacato salat med 2stk grillet kyllingspyd i teriyaki Sauce eller
Grillet laksespyd-----139,-**
(Alle salat inkl. Frisk sprød salat, tomat, cornicioner,sesam, radiser,
avocado, mandler & hjemmelavet sennepdressing)

SNACKS

- Oliven 45,-**
- Nødder mix 45,-**
- Brød med smør 45,-**
- Saltede edamamebønner 45.-**

3 - RETTERS MENU

Bruschetta

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

Bøf

**Dansk økologisk oksemørbrad
serveret med
Kartoffel, grønsager &
Rødvinssauce**

Dessert

**hjemmelavet Klassisk vanilje
crème brûlée
eller lækker chokoladekage**

369,-pr.p

4 - RETTERS MENU

Bruschetta

**Grillet brød med grøn pesto
med tomater, løg, cornichons,
lufttørre skinke og 2 slags
lækker ost.**

Wildplatte

**Grillet kyllingspyd i spicy sauce,
Grillet okesekødspyd i sort
peber sauce
Sprøde rejer med chilimayo
Kylling dumpling med goma
dressing**

Bøf

**Dansk økologisk oksemørbrad
serveret med
Kartoffel, grønsager &
Rødvinssauce**

Dessert

**hjemmelavet Klassisk vanilje
crème brûlée
eller lækker chokoladekage**

Tilbud: 379,- per.p

Skal vælges af hele bordet

Tilkøb af dejlig vinmenu: 269,-

SOFTDRINKS

Coca Cola 33cl-----	35,-
Cola Zero 33cl-----	35,-
Fanta 33cl-----	35,-
Lemon soda 33cl-----	35,-
Aqua Panna 75cl-----	39,-
San.pellegrino 75cl-----	39,-
Juice 33cl -----	39,-

Øl

TuborgClassic-----	39,-
Carlsberg-----	39,-
Sapporo,Japansk Øl-----	49,-
Ginger Beer 33cl-----	39,-
ERDINGER Alkoholfrei 50cl----	79,-

KAFFE & TE

Sort kaffe	35,-
Espresso	35,-
Cappuccino	39,-
Café latte	39,-
Irish coffe	75,-
Te	29,-
Varm kakao	35,-

COCKTAIL

Gin hass	79.-
(Gin, mangosirup, lemon sodavand, frisk mynte)	
Gin tonic	75.-
(Gin, indian tonic water, frisk mynte)	
Gin lemon	75.-
(Gin, lemon sodavand, frisk mynte)	
Dark stormy	85.-
(Mørk rom, frisk limejuice, ginger beer)	
Aperol Spritz	89.-
(Aperol, mousserende vin, appelsin skiver)	
Mojito	89.-
(Hvid rom, frisk mynteblade, frisk limejuice, rørsukker, bær, danskvand)	
Espresso martini:	85.-
(Vodka, kahlua, espresso)	
White russian	85.-
(Kahlua,vodka, sødmælk, kakaopulver)	
Rom og cola	75.-
Vodka med valgfri soda	75.-

SPIRITUS

4cl bailey`s Irish cream: -----	55.-
4cl plation Rom:-----	85.-
4cl Grapa Moscato:-----	65.-
4cl Hennessy Cognac: -----	78.-
4cl Benromach organic Whisky:-----	55.-
4cl Benromach whisky 10år: -----	69.-
4cl Amaretto:-----	39.-

LUKSUS TAPAS

**6 Forskellige oste, 6 Forskellige Salami,
2 forskellige patéer,
sortfodsskinke
serranoskinke,
lomoskinke,
ålerøget skinke,
hjemmelavet rød pesto,
aioli,
oliven,
cornichoner,
nødder mix
semidried tomater,
serveres med Friskbagt brød og økologisk rugbrød.**

Dessert

**hjemmelavet Klassisk vanilje crème brûlée
eller lækker chokoladekage**

Pr. Person: 229,-

skal køb af minimum 2 kuverter

Tilkøb af dejlig vinmenu: 199.- eller 269.-

FUSION TAPAS MENU

Grillet kyllingspyd i spicy sauce,

Grillet laks i miso teriyaki,

Sprøde rejer med chilimayo,

Dumpling med kylling

6 Forskellige oste, 6 Forskellige Salami,

2 forskellige patéer, serranoskinke, lomoskinke,

ålerøget skinke

hjemmelavet rød pesto, aioli, oliven,

cornichoner, nødder mix, semidried tomater

serveres med Friskbagt brød og økologisk rugbrød.

Pr. Person: 317,-

Tilkøb af dejlig vinmenu: 199.- eller 269.-

HOVEDRETTER

STEAK

Dansk økologisk oksemørbrad Serveret med
kartofler,
grøntsag og rødvinssauce
219.-

FISK

Laksefilet med kartofler, dagens garniture
og ærtepure
199,-

DESSERT OG OST

Chokoladekage
69.-

Klassic vanilje crème Brulée
69.-

Chokolade Fondant med sortbet
79.-

Ostplatte-4 forskellige slags ost(8stk) med brød og pesto
99.-

VILLA TRAVIGNOLI - SANGIOVESE--TOSCANA - ITALIEN
74.- 349.-

CHIOANTI RUFIA ER LLAVET
SANGIOVESE FRA EN GOD SKRÅNING VENDT MOD SYD I
DEN FINESTE DEL AF. RUFINA. EN KLASSISK CHANTI,
SOM FORENER FASTHED, FRUGT OG STIL, SOM KAN
NYDES UNG, MEN VIL LEVE 4-5 ÅR ELLER LÆNGERE.