

Sensommer menu

Late summer menu

2 retter/courses – (€ 37) 259 kr.

3 retter/courses – (€ 43) 298 kr.

3 glas vin tilpasset menuen
3 glasses of wine paired with the food
(€ 28) 195 kr.



Stegte kammuslinger

serveret med blomkålspuré, blomkålscrudité,
ristede hasselnødder og cremet
muslingesauce

*Pan-fried scallops served with cauliflower puré,
cauliflower crudité, toasted hazelnuts and
cream of mussels*

Glaseret gris

serveret med stegt porre, rå bladselleri,
knust kartoffelmos, puffet svær og sauce skilt
med brunet smør

*Glazed fillet of pork served with fried leek, crisp
celery, mashed potatoes, pork crackling and a
sauce with browned butter*

Luftig citronfromage

serveret med mørk chokoladecrumble
og flødeskum

*Lemon pudding served with a dark chocolate
crumble and whipped cream*



Forretter

Starters

Stegte kammuslinger 99 kr.
med blomkålspure, blomkålscrudité, (€ 14)
ristede hasselnødder og cremet muslingesauce
*Pan-fried scallops served with cauliflower puré,
cauliflower crudité, toasted hazelnuts and
cream of mussels*

Tomat & mozzarella Caprese 79 kr.
solmodne tomater, rødløg, basilikum (€ 11)
og frisk mozzarella
*Salad Caprese with sun ripe tomatos, red onion,
basil and fresh mozzarella*

Beef Rare 89 kr.
med syltede perleløg, sprøde salater (€ 13)
revet citronskal og parmesan cremé
*Beef Rare with pickled pearl onions, crisp salad,
grated lemon and parmesan creme*

Paafuglens rejecocktail 99 kr.
med sprøde salater og cocktaildressing (€ 14)
*Shrimp cocktail with crisp lettuce and
thousand island dressing*

Stegeretter

Meat dishes

Wienerschnitzel 199 kr.
af kalv med ærter, dreng, (€ 28)
pommes sautées og skysauce
*Wienerschnitzel of veal served with peas
pommes sauté and gravy*

Glaseret gris 179 kr .
serveret med stegt porre, rå bladselleri, (€ 26)
Knust kartoffelmos, puffet svær og sauce
skilt med brunet smør
*Glazed fillet of pork served with fried leek, crisp
celery, mashed potatoes, pork crackling and a
sauce with browned butter*



Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.
med syltede tomater og sprøde salater i (€ 34)
dijonvinaigrette.
Hertil pommes frites og valgfri sauce
bearnaise eller pebersauce
Entrecote - grain fed - from Uruguay
*Pickled tomatoes and a mixed salad
with dijonvinaigrette.
French fries and a choice of pepper or
bearnaise sauce*

Burger deluxe 169 kr.
180 gram slagterhakked oksekød (€ 24)
med tomat, salat, syltede agurker,
mild chilisauce, ost og bacon.
Hertil pommes frites og bearnaise creme
*Burger deluxe, 180 grams beef patty
with tomato, pickled cucumbers,
lettuce, mild chili sauce, cheese and bacon.
French fries with bearnaise creme*

Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Meuniere stegt rødspætte 239 kr.
serveret med grøntsags sauté af citrus, (€ 34)
agurk, kapers, løg og persille. Hertil brunet smør
og nye danske kartofler
*Fried place served with sauté of vegetables with
lemon, cucumber, capers, onions and parsley.
Browned butter and new Danish potatoes*

Vegetar 195 kr.
Stegt panisse, selleripuré, sprød hummus, (€ 28)
bagt selleri og skummende sauce på lageret ost
*Fried panisse, celeriac puré, crispy hummus,
baked celeriac and sauce made from old Danish
cheese*

Smørrebrød

Open face sandwiches

Sildetallerken **85 kr.**
med marineret sild, kryddersild,
og karrysild med økologisk æg
*Danish herring platter with three kinds of
herring* (€ 12)

Håndpillede rejer **119 kr.**
på toast, citron og
hjemmelavet mayonnaise
*Hand-peeled shrimps, on toast, with home
made mayonnaise and a lemon wedge* (€ 17)

Paafuglens stjerneskud **158 kr.**
paneret rødspættefilet, håndpillede
rejer, asparges og kaviart på
ristet toast
*Our "shooting star", fried breaded filet
of plaice served with asparagus and
hand-peeled shrimps on fried toast* (€ 23)

Roastbeef **85 kr.**
med pickles og peberrod
Roastbeef with pickles and horseradish (€ 12)

Gamle Ole **99 kr.**
med fedt, sky, løg og rom
*Danish old cheese served with flavored
lard, consommé aspil, red onions and rum* (€14)



Desserter

Desserts

Luftig citronfromage **85 kr.**
med mørk chokoladecrumble og
flødeskum
*Lemon pudding with a dark chocolate crumble
and whipped cream* (€ 12)

Pære Belle Helene **85 kr.**
pære pocheret i sukkerlage serveret
med sprød crumble, vanilleis og lun
chokoladesauce
*Pear poched in sugar syrup served with butter
crumble, vanilla ice and warm chocolate sauce* (€ 12)

3 slags is **85 kr.**
med sprød crumble, bærsikum
og toffee
3 kinds of ice cream, crispy crumble, foam of (€ 12)



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Børneburger **98 kr.**
bøf af slagterhakked oksekød
med tomat, agurk, salat
Hertil grove pommes frites og mayonnaise
*Childrens burger, with tomato, lettuce,
cucumber and mayonnaise.*
French fries and ketchup (€ 14)

Chicken Fingers **98 kr.**
paneret kyllingeinderlår med
pommes frites og grønt
*Fried chicken fingers, with french fries
and fresh vegetables* (€ 14)

Rødspættefilet **98 kr.**
paneret rødspættefilet med
pommes frites og grønt
*Fried filet of plaice, with french fries
and fresh vegetables* (€ 14)

Isdessert **68 kr.**
blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop (€ 9)