

## Menu

2 retter/courses – (€ 39) 275 kr.

3 retter/courses – (€ 46) 325 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen

*3 gl. wine paired with the food*

(€ 28) 195 kr.

### Tortellini med jomfruummer og spinat

serveret med citrusolie og jomfruummer bisque

*Tortellini with langoustine and spinach served with lemon oil and langoustine bisque*

### Lammeculotte

serveret med sauté af kastanjer, gulerødder og estragon. Hertil pommes puré med lagret comté og lammesky

*Rump of lamb served with a sauté of chestnuts, carrots and tarragon on a bed of pommes puré and lamb jus*

### Eller

### Smør-pocheret kulmule

serveret med frikassé af hvide bønner, bladselleri og soltørrede tomater i lun vinagrette af olivenolie og balsamico

*Butter poached hake served with a frikassé of white beans, celery and sun dried tomatoes in a warm vinaigrette of olive oil and balsamico*

### Glaseret pære

pocheret pære glaseret med sukker, serveret med chokolade cremeux, nougatine flager og vaniljeis

*Glazed pear served with chocolate cremoux, nougatine and vanilla ice cream*



## Forretter

---

### Starters

**Kammusling tatar** 98 kr.  
serveret med let syltet agurk, broken  
gel af æble, ramsløgskapers og kold sauce  
på vermouthe og musling  
*Scallop tatar served with pickled cucumber,  
broken gel of apple and ramson capers served  
with a cold sauce made of mussels and  
vermouth*

**Paté en croûte** 95 kr.  
indbagt paté af kalv, gris og  
pistacienødder. Hertil plukkede sprøde salater  
*Paté of veal, pork and pistachio nuts served  
with picked salads*

**Tortellini med jomfruhummer** 98 kr.  
og spinat serveret med citrusolie (€ 14)  
Hertil jomfruhummer bisque  
*Tortellini with langoustine and spinach served  
with lemon oil and langoustine bisque*



## Stegeretter

---

### Meat dishes

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

**Lammeculotte** 199 kr.  
serveret med sauté af kastanjer,  
gullerødder og estragon. Hertil pommes puré  
med lagret comte og lammesky (€ 28)  
*Rump and lamb served with a sauté of chestnuts,  
carrots and tarragon on a bed of pommes puré  
and lamb jus*

## 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 peber.  
*Entrecote - grain fed - from Uruguay  
Pickled tomatoes and a mixed salad  
with dijonvinaigrette.  
French fries with a choice of pepper or  
bearnaise sauce.*



## Fisk og vegetar

---

### Fish and Vegetarian

**Smør-pocheret kulmule** 225 kr.  
serveret med frikassé af hvide bønner,  
bladselleri og soltørrede tomater i en lun vinaigrette  
af olivenolie og balsamico (€ 32)  
*Butter poached hake served with frikassé of white  
beans, celery and sun dried tomatoes in a warm  
vinaigrette of olive oil and balsamico*

**Gnocchi (vegetar)** 195 kr.  
serveret med hokkaido græskar,  
kastanjer og ristede østershatte i en skummende  
pargesauce (€ 28)  
*Gnocchi served with Hokkaido pumpkin, chestnuts  
and roasted oyster mushrooms in a parmesan sauce*

## Smørrebrød

---

*Open faced sandwiches*

**Sildetallerken** 99 kr.  
med marineret sild, kryddersild (€ 14)  
og karrysild med økologisk æg  
*Danish herring platter with 3 kinds of herring*

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

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

**Paafuglens stjernes kud** 158 kr.  
paneret rødspættefilet, håndpillede (€ 23)  
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*



## Desserter

---

*Desserts*

**Baked Alaska** 89 kr.  
Vaniljeparfait med kerne af æbleis (€ 13)  
overtrukket med brændt marengs  
*Vanilla parfait with a core of apple ice cream,  
coated in burned meringue*

**Glaseret pære** 89 kr.  
pocheret pære glaseret med sukker, (€ 13)  
serveret med chokolade cremeux, nougatine  
flager og vaniljeis  
*Glazed pear served with chocolate cremoux,  
nougatine and vanilla ice cream*

**3 slags ost** 99 kr.  
serveret med syltede figer og nødder (€ 14)  
*3 kinds of cheese served with pickled figs and  
nuts*



## Børneretter

---

Børn under 12 år – Kids under 12 years

**Kyllingeburger** 98 kr.  
med salat, tomat, bacon og agurk. (€ 14)  
Hertil pommes frites og mayonnaise  
*Chicken burger with lettuce, bacon, tomatoes  
and cucumber. Served with french fries and  
mayo*

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

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

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