

## Juleplatte

---

### *Christmas platter*

#### **Juleanretning 189 kr.**

Marineret julesild med kapers og rødløg  
Frisk paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron  
Julesylte med dijonsennep og hjemmelavede syltede rødbeder  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

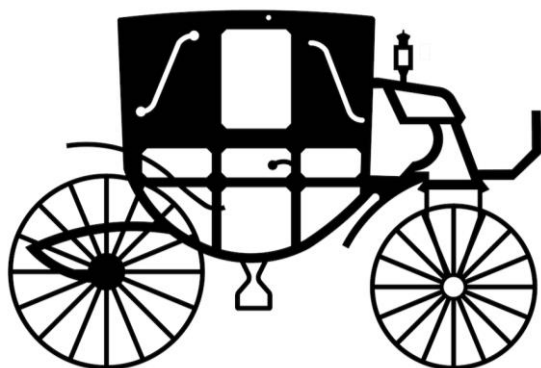
*Marinated christmas herring capers and red onions*

*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

*Pork terrine with dijonmustard and homemade pickled beetroots*

*Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

Ændringer i platterne pålægges 10 kr. pr. ændring.  
*Changes in the platters will be charged 10 kr.*



## Smørrebrød

---

### *Traditional Danish open sandwiches*

#### **Frisk paneret rødspættefilet 115 kr.**

med hjemmelavet remoulade  
*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

#### **Roastbeef 95 kr.**

med pickles og peberrod  
*Roast beef with pickles and horseradish*

#### **Julesylte 95 kr.**

Med dijonsennep og hjemmelavede syltede rødbeder  
*Pork terrine with dijonmustard and homemade pickled beetroots*

#### **Flæskesteg 115 kr.**

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
*Danish roast pork crackling, with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

#### **Sildetallerken 115 kr.**

med marineret julesild, kryddersild og karrysild med økologisk æg  
*Danish herring platter with 3 kinds of herring*

#### **Håndpillede rejer 125 kr.**

serveret med citron og mayonnaise  
*Hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon*

#### **Æg og rejer 110 kr.**

økologisk æg og håndpillede rejer serveret med citron og mayonnaise  
*Egg and hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon*



## Stegeretter

---

### Meat dishes

Bøffer steges efter eget valg:  
gennemstegt, medium eller rød  
*(steaks are cooked at your request: well done,  
medium or rare)*

#### **Pariserbøf** 145 kr.

med æggeblomme, kapers, løg,  
rødbeder, pickles og peberrod  
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,  
onions, beetroot, pickles and horseradish*

#### **Flæskesteg** 195 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
hvide kartofler, og skysauce  
*Danish roast pork crackling, with home  
made red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white potatoes, and grav*

#### **Frokost steak – entrecote 185 gr.** 198 kr.

serveret med sprøde salater i  
dijonvinaigrette. Hertil grove pommes frites  
og bearnaisesauce.  
*Entrecote served with mixed salad with  
dijonvinaigrette, french fries and bearnaise sauce*

## Børneretter

---

### Børn under 12 år – Kids under 12 years

#### **Kyllingeburger** 115 kr.

med tomat, salat, bacon og agurk.  
Hertil pommes frites og mayonnaise.  
*Chicken burger, with tomato, lettuce, bacon,  
French fries and mayonnaise.*

#### **Paafuglens chickenfingers** 115 kr.

Friturestegt paneret kyllingeinderfilet med  
Pommes frites og grønt  
*Chicken fingers with French fries*

#### **Rødspættefilet** 115 kr.

friturestegt rødspættefiskefilet med  
pommes frites og grønt.  
*Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables*

#### **Flæskesteg** 125 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
hvide kartofler, og skysauce  
*Danish roast pork crackling, with home  
made red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white potatoes,  
and gravy*

#### **Isdessert** 70 kr.

Blandet is og slikpind  
*Ice cream dessert with a lollipop*  
blandet is og slikkepind  
*Ice cream dessert with a lollipop*

## Desserter

---

### Desserts

#### **Ris á l'amande** 89 kr.

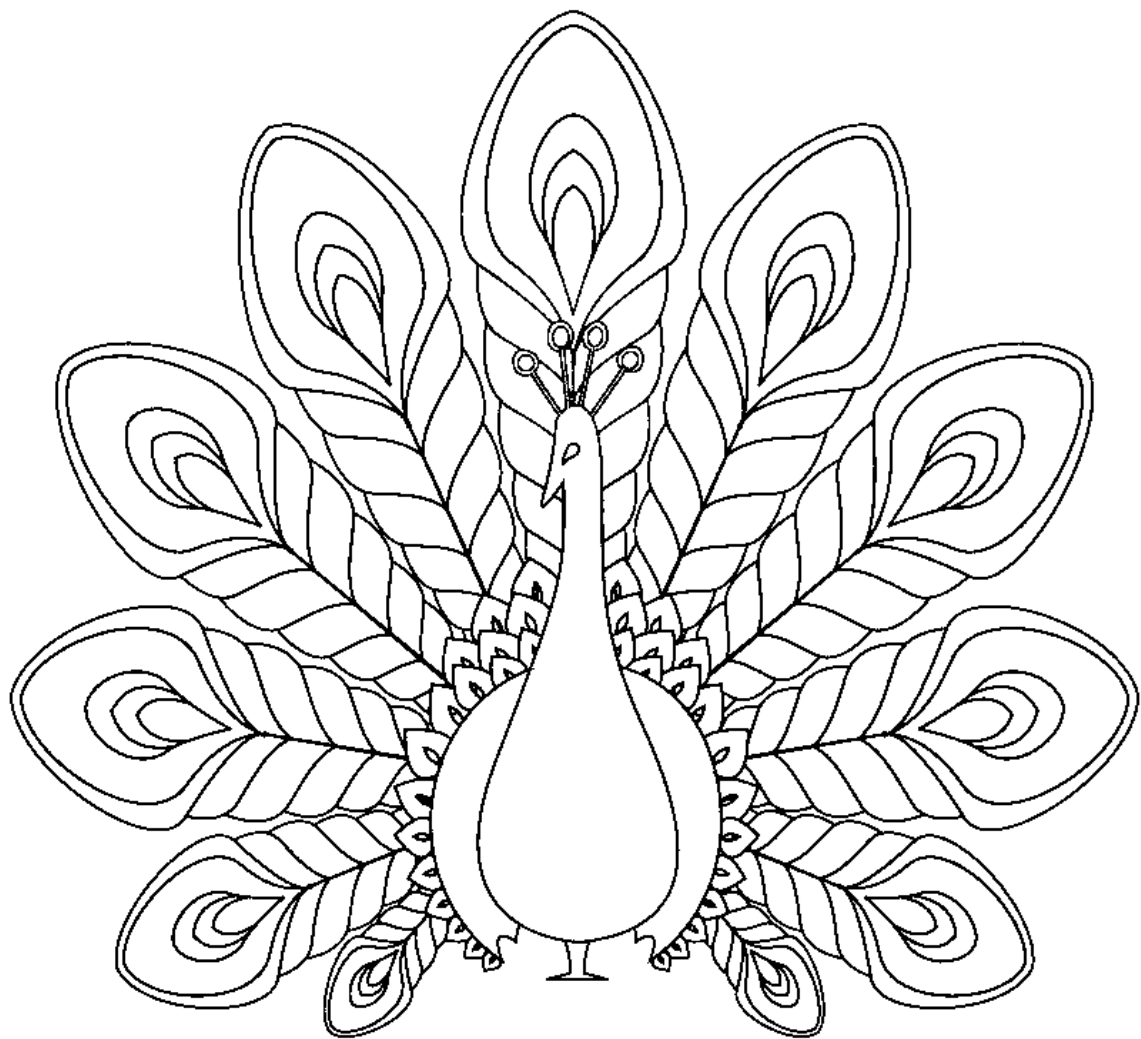
med lun kirsebærsauce  
Ris á l'amande – traditional Danish  
Rice pudding with warm cherry sauce

#### **Kaffe og dagens kage** 85 kr.

*Coffee and cake of the day*



*Serveres fra kl. 12:00-15:00 – Served from 12 p.m. – 3.00 p.m.*



Venligst bemærk! Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr – when paying with credit cards, surcharges may apply