

Serveres fra kl. 17:00 – Served from 5 p.m.

Forårsmenu Spring menu

2 retter/courses – kr. 285
3 retter/courses – kr. 329

3 glas vin tilpasset menuen
3 glasses of wine paired with the food
195 kr.



Rilette af laks

serveret med sprøde salater og
smørristet brød

*Rilette of salmon served with crispy salads and
butter toasted bread*

Stegt lammeculotte

serveret med ramsløg, glaseret skalotteløg,
creme af milde hvidløg, pommes puré
og lammesky

*Fried rump of lamb served with ramson, glazed
shallots, cream of mild garlic, pommes puré
and lamb jus*

Citronfromage

med marengs og crumble

Lemmon fromage with meringue and crumble



Forretter

Starters

Confiteret laks 98 kr.

med havesyre sauce, tapioka og tørret havesyre
Confit of salmon, served with sorrel sauce, tapioca and dried sorrel

Tatar af okseinderlår 119 kr.

med cremet æggeblomme, syltede løg, kartoffelchips og balsamicoperler
Beef tatar served with egg yolk, pickled onion, potato chips and balsamico sphere's

Paafuglens rejecocktail 98 kr.

med sprøde salater og cocktaildressing
Shrimp cocktail with crisp lettuce and thousand island dressing

Blomkålssuppe 79 kr.

med blomkålspuré, ventreche bacon og trøffelolie
Cauliflower soup served with Ventreche bacon and truffle oil



Stegeretter

Meat dishes

Wienerschnitzel 199 kr.

af kalv med ærter, dreng, pommes sautées og skysauce
Wienerschnitzel of veal served with peas pommes sauté and gravy

Stegt lammeculotte 189 kr.

med ramsløg, glaseret skalotteløg, creme af milde hvidløg, pommes puré og lammesky
Fried rump of lamb served with ramson, glazed shallots, cream of mild garlic, pommes puré and lamb jus

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.

med syltede tomater og sprøde salater i 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.



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Stegt helleflynder 225 kr.

med grillet agurk, spinatpuré, kartoffelskum og cremet helleflynderbisque
Fried halibut, grilled cucumber, puré of spinach, potatofoam and creamy halibut bisque

Gnocchi 195 kr.

Stegt gnocchi med babyspinat, østershatte. Hertil parmesansauce, revet parmesan og estragonstøv
Fried gnocchi with baby spinach, oyster mushroom and parmesan sauce with tarragon

Smørrebrød

Open face sandwiches

Håndpillede rejer 119 kr.

på toast, citron og hjemmelavet mayonnaise

Hand-peeled shrimps, on toast, with home made mayonnaise and a lemon wedge

Paafuglens stjernesud 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

Roastbeef 85 kr.

med pickles og peberrod

Roastbeef with pickles and horseradish

Sprængt oksespidsbryst 95 kr.

med peberrodscreme

Corned beef with horseradish cream



Desserter

Desserts

Sat hvid chokolade 85 kr.

med syltede grønne jordbær og saltet karamelbrud

Set white chocolate with pickled green strawberries and salted caramel

Baked Alaska 110 kr.

Vaniljeis med kerne af æbleparfait overtrukket med brændt marengs

Vanilla ice cream with core of appel parfait coated meringue

Citronfromage 99 kr.

med marengs og crumble

Lemon fromage with meringue and crumble

Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years



Kyllingeburger 115 kr.

med salat, tomat, bacon og agurk.

Hertil pommes frites og mayonnaise

Chicken burger, with lettuce, bacon, tomatoes and cucumber. French fries and mayo

Chicken Fingers 115 kr.

Paneret kyllingeinderlår med

pommes frites og grønt

Fried chicken fingers, with french fries and fresh vegetables

Rødspættefilet 115 kr.

Paneret rødspættefilet med

pommes frites og grønt

Fried filet of plaice, with french fries and fresh vegetables

Isdessert 70 kr.

blandet is og slikkepind

Ice cream dessert with a lollipop