

Menu

2 retter/courses – kr. 295
3 retter/courses – kr. 359

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

Hvide asparges

serveret med håndpillede rejer og
sauce mouseline

*White asparagus with peeled shrimps served
with sauce moussline*



Helstegt kalveculotte

Serveres med sæsonens sprøde grøntsager
og pomes puré. Hertil rødvinssauce

*Whole roast rump of veal served with vegetables
and pomes puré and red wine sauce*

Rabarber mazarinkage

serveret med vanilleis og rabarberskum

*Rhubarb mazarin cake served with vanilla ice
cream and rhubarb foam*



Forretter

Starters

Paafuglens rejecocktail 98 kr.
med sprøde salater og cocktaildressing
Shrimp cocktail with crisp lettuce and thousand island dressing

Stegt kammuslinger 119 kr.
serveret med blomkål og muslingesauce
Fried scallops served with cauliflowers and mussel sauce

Tatar af okseinderlår 119 kr.
med ramsløgsmayo, syltede sennepskorn og rugbrødsgruble
Beef tatar served with ramson mayo, pickled mustard grains and rye bread crumble

Hvide asparges 119 kr.
serveret med håndpillede rejer og sauce mouseline
White asparagus with peeled shrimps served with sauce mouseline



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

Helstegt kalveculotte 198 kr.
serveret med sæsonens sprøde grøtsager og pommes puré. Hertil rødvinssauce
Whole roast rump of veal served with vegables and pommes puré and red wine sauce

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 249 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.

Stegt unghanebryst 198 kr.
serveret med bælgærter, nye løg, karotter og nye kartofler. Hertil hønsevelouté
Fried cockerel served with legume peas, new onions, carrots, new potatoes and chicken velouté



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Bagt helleflynder 239 kr.
serveret med grønne og hvide asparges. Hertil safrankartofler og helleflynder bisque
Baked halibut served with green and white asparagus, saffron potatoes and halibut bisque

Pappardelle med skovsvampe 195 kr.
hjemmelavet pappardelle pasta serveret med morkler, spinat, pecorino og parmesan skum
Homemade papardelle pasta served with mushrooms, spinach, pecorino and parmesan foam

Smørrebrød

Open face sandwiches

Røget laks 139 kr.

serveret med pocheret æg
Served with poached egg

Paafuglens stjernesud 165 kr.

paneret rødspættefilet, håndpillede rejer, asparges og kaviar på ristet toast
Our "shooting star", fried breaded filet of plaice served with asparagus and hand-peeled shrimps on fried toast

Roastbeef 95 kr.

med pickles og peberrod
Roastbeef with pickles and horseradish

Sprængt oksespidsbryst 95 kr.

med peberrodscreme
Beef tip roast with horseradish cream

Desserter

Desserts

Sat koldskål 95 kr.

med hindbærgranité, estragon og knuste kammerjunker.
Buttermilk panacotta, raspberry granita, tarragon and crumble

Ostetallerken 110 kr.

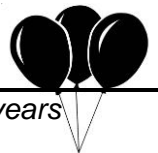
3 slags ost serveret med bærkompot og syltede nødder
Cheese plate with 3 kinds of cheeses served with berry compote and pickled nuts

Rabarber mazarinkage 95 kr.

serveret med vanilleis og rabarberskum
Rhubarb mazarin cake served with vanilla ice cream and rhubarb foam

Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years



Kyllingeburger 119 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 119 kr.

Paneret kyllingeinderlår med pommes frites og grønt
Fried chicken fingers, with french fries and fresh vegetables

Rødspættefilet 119 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

