

## 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.

### Lynstegt tun

serveret med avokadocreme,  
soya- og sesamvinaigrette, ristet sesam og  
fennikelcrudité

*Stir-fried tuna served with avocado cream, soy  
and sesame vinaigrette, roasted sesame and  
fennel crudité*

-----

### Helstegt kalveculotte

serveret med sæsonens sprøde grøntsager  
og pomes puré. Hertil rødvinssauce

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

-----

### Danske jordbær

vendt i egen saft. Serveret med  
vaniljeparfait, havrecrumble, hvid chokolade  
knas, mynteolie og grøn skovsyre

*Danish strawberries tossed in its own juice.*

*Served with vanilla parfait, oat crumble,  
white chocolate crunch, mint oil and green  
sorrel*



## Forretter

---

### Starters

**Paafuglens rejecocktail 98 kr.**

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

**Sommersalat 119 kr.**

med røget laks, rygeostcreme, agurk, radiser, bælgærter og rugbrødsgruble  
*Summer salad with smoked salmon, smoked crème cheese, cucumber, radishes, legume peas and rye bread crumble*

**Rørt tatar af okseinderlår 119 kr.**

serveret med estragonmayo, syltet beder, sprød kartoffel og urter  
*Beef tatar served with tarragon mayo, pickled beets, crispy potato and herbs*

**Lynstegt tun 119 kr.**

serveret med avokadocreme soya- og sesamvinaigrette, ristet sesam og fennikelcrudité  
*Stir-fried tuna served with avocado cream, soy and sesame vinaigrette, roasted sesame and fennel crudité*



## 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 vegetables 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.*

**Farseret Unghanebryst 198 kr.**

Persillefarseret unghanebryst. Serveret med rabarber, syltede agurker og nye kartofler. Hertil hønsevelouté.

*Parsley stuffed cockerel. Served with rhubarb, pickled cucumbers, new potatoes and chicken velouté*



## Fisk og vegetar

---

### Fish and Vegetarian

**Meunierestegt rødspætte 239 kr.**

Serveret med brunet smør, kapers, persille, hasselnødder og nye kartofler

*Classic sole Meuniere served with browned butter, capers, parsley, hazelnuts and new potatoes*

**Pappardelle med skovsvampe 195 kr.**

hjemmelavet pappardelle pasta serveret med skovsvampe, spinat, pecorino og parmesan skum

*Homemade papardelle pasta served with mixed mushrooms, spinach, pecorino and parmesan foam*

## Smørrebrød

---

*Open face sandwiches*

**Røget laks 139 kr.**

med sprøde salater og pocheret æg  
*Served with crispy salads and poached egg*

**Paafuglens stjernesud 165 kr.**

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

**Citrontærte m. italiensk marengs 95 kr.**

Serveret med hindbærsorbet og estragon  
*Lemon pie with Italian meringue. Served with raspberry sorbet and tarragon*

**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*

**Danske jordbær 95 kr.**

Vendt egen saft. Serveret med vaniljeparfait, havrecrumble, hvid chokolade knas, mynteolie og grøn skovsyre  
*Danish strawberries tossed in its own juice. Served with vanilla parfait, oat crumble, white chocolate crunch, mint oil and green sorrel*



## 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 with 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*

