

## Juleplatte

---

### Christmas platter

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

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

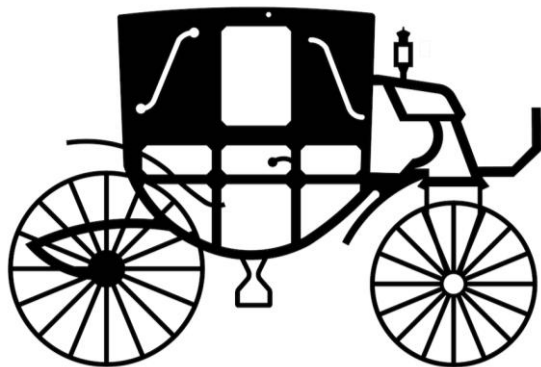
*Marinated christmas herring capers and red onions*

*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

*Duck 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

#### **Karrysild 98 kr.**

med æg, rødløg og kapers  
*Curry Herring with egg, red onion and capers*

#### **Lun stegt sild i lage 120 kr.**

med bløde løg og æblekompot  
*Warm fried herring in brine with onions and apple compote*

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

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

#### **Andeterrin 98 kr.**

Med dijonsennep og hjemmelavede syltede rødbeder  
*Duck 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*

#### **Håndpillede rejer 129 kr.**

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

#### **Gravad Laks 120 kr.**

med rævesauce og ristet surbrød,  
*Cured salmon – served with toasted sourbread, and mustard sauce*

#### **Æg og rejer 115 kr.**

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

#### **Paafuglens Stjernes kud 168 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*

## 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** 198 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.** 229 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** 125 kr.

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

#### **Paafuglens chickenfingers** 125 kr.

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

#### **Rødspættefilet** 125 kr.

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

#### **Flæskesteg** 135 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** 75 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** 95 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*



