

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

Forårsmenu Spring menu

2 retter/courses – kr. 320

3 retter/courses – kr. 375

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



Hvide asparges

serveret med håndpillede rejer og
sauce mouseline

*White asparagus with peeled shrimps served
with sauce moussline*

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*

Rabarbertærte

anrettet med vaniljeis lagt på
bund af karamel

*Rhubarb pie served with vanilla ice cream
and caramel*



Forretter

Starters

Blomkålssuppe 95 kr.

med blomkålspuré, ventreche bacon og trøffelolie

Cauliflower soup served with Ventreche bacon and truffle oil

Stenbiderrogn 125 kr.

serveret med hakket rødløg, creme fraiche og blinis

Lumpfish roe served with chopped red onion and sour cream

Gougères 119 kr.

fyldt med svampecreme anrettet med Iberico skinke og revet Vesterhavsost

Gougères stuffed with Spanish ham and North Sea Cheese

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

Stegt lammeculotte 208 kr.

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

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 249 kr.

med sprøde salater i dijonvinaigrette. Hertil pommes frites og valgfri sauce

bearnaise eller pebersauce

Entrecote - grain fed - from Uruguay

Served with a mixed salad

with dijonvinaigrette.

French fries and a choice of pepper or bearnaise sauce.

Stegt perlehøne 198 kr.

serveret med rabarberkompot, årstidens grønt, kartofler og hønsevelouté

Fried guinea fowl served with rhubarb compote, seasonal greens, 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 198 kr.

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

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



Smørrebrød

Open face sandwiches

Røget laks 139 kr.

med stenbidderrogn og pocheret æg
Smoked salmon with lumpfish roe and poached egg

Hønsesalat 115 kr.

serveret med bacon og karse
chicken salad served with bacon and cress

Paafuglens stjernes kud 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 fried toast

Håndpillede rejer 129 kr.

med hjemmelavet citronmayonnaise
Hand peeled shrimps with homemade lemon mayonnaise

Gamle Ole 115 kr.

med fedt, sky, løg og rom
Danish old cheese served with flavored lard, consommé aspil, red onions and rum



Desserter

Desserts

Lemon/cheesecake 98 kr.

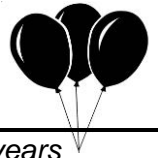
på bund af mørk chokolade med marinerede appelsinfileter. Hertil myntegranitè
Lemon/cheesecake on a base of dark chocolate with marinated orange fillets and mint granité

Gateau Marcel 98 kr.

serveret med caramel toffee, krystaliseret hvid chokolade og vaniljeis
Gateau Marcel served with caramel toffee, crystallized white chocolate and vanilla ice cream

Rabarbertærte 98 kr.

serveret med vaniljeis lagt på bund af karamel
Rhubarb pie served with vanilla ice cream and caramel



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Kyllingeburger 125 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 125 kr.

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

Rødspættefilet 125 kr.

Paneret rødspættefilet med pommes frites og grønt
Fried filet of plaice, with french fries and fresh vegetables

Isdessert 75 kr.

blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop