

## Frokostanretning

---

### Lunch platter

#### Frokostanretning **189 kr.**

Marineret sild med kapers og rødløg  
Frisk paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron  
Hjemmelavet hønsesalat med bacon og karse  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

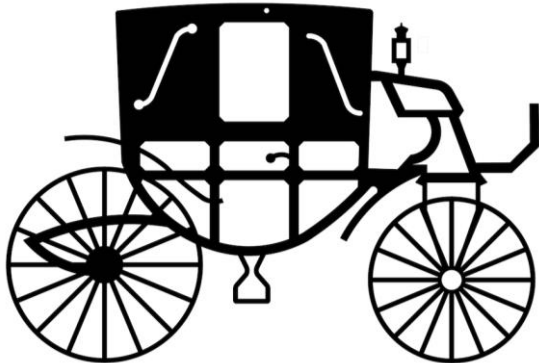
*Marinated herring capers and red onions*

*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

*Homemade chicken salad with bacon and cress*

*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

---

### Traditionel Danish open sandwiches

#### Rabarbersild **95 kr.**

med creme fraiche, sprøde rabarber og peberrod  
*Rhubarb herring with sour cream, crispy rhubarb and horseradish*

#### Sol over Gudhjem **115 kr.**

røget sild med radiser, purløg og æggeblomme  
*Smoked herring platter with radishes, chives and egg yolk*

#### Røget laks **139 kr.**

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

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

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

#### Hønsesalat **115 kr.**

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

#### Flæskesteg **115 kr.**

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
*Danish roast pork crackling, with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

#### Håndpillede rejer **129 kr.**

med hjemmelavet citronmayonnaise  
*Hand peeled shrimps with homemade lemon mayonnaise*

#### 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*

### 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.

friturestegt 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*

### 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

### Gamle Ole 115 kr.

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

### Rabarbertærte 98 kr.

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

### Kaffe og dagens kage 85 kr.

*Coffee and cake of the day*