

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

Husets menu *The house menu*

3 retter/courses – kr. 395

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



Stegte kammuslinger

lagt på bund af hummercreme og citronsyttet agurk. Anrettet med ærteskud, rugbrøds crumble og løgblomster

Fried scallops on a bed of lobster cream and lemon pickled cucumber. Served with pea shoots, rye bread crumble and onion flower

Unghanebryst

farseret med spinat og rabarber. Serveret med årstidens grønt, kartofler, hønsevelouté og biblomme blomster

Cockerel stuffed with spinach and rhubarb. Served with seasonal greens, potatoes, chicken velouté and Bee Plum Flowers

Hjemmelavet stracciatellaparfait

serveret med nøddecruable, sommerbær coulis og friske bær. Pyntet med tagetes blomster

Homemade stracciatellaparfait served with nutcrumble, summer berries coulis and fresh berries. Decorated with Tagetes flowers



Forretter

Starters

Sortfodsskinke 115 kr.

lagt på ristet brød med svampecreme og revet gammel knas
Blackfoot ham on toast with mushroom cream and cheese

Stegte kammuslinger 118 kr.

på bund af hummercreme og citronsyltet agurk. Anrettet med ærteskud, rugbrødsgruble og løgblomster

Fried scallops on a bed of lobster cream and lemon pickled cucumber. Served with pea shoots, rye bread crumble and onion flower

Paafuglens rejecocktail 110 kr.

med håndpillede rejer, asparges sprøde salater og cocktaildressing
Prawn cocktail served with hand-peeled shrimps, crispy lettuce, asparagus and cocktail dressing

Rørt tatar af okseinderlår 125 kr.

serveret med løgmayo og tørrede svampe. Pyntet med ribs og skovsyre
Beef tatar served with onion mayo and dried mushrooms. Garnished with currants and sorrel



Stegeretter

Meat dishes

Wienerschnitzel 239 kr.

af kalv med ærter, dreng, pommes sautées og skysauce
Wienerschnitzel of veal served with peas pommes sauté and gravy

Helstegt kalveculotte 228 kr.

serveret med sæsonens sprøde grøntsager og kartofler. Hertil rødvinssauce
Whole roast rump of veal served with vegetables and potatoes and red wine sauce

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 269 kr.

med årstidens grønt og pommes frites. Hertil valgfri sauce bearnaise eller pebersauce
Entrecote - grain fed - from Uruguay Served with seasonal vegetables and French fries. Your choice of pepper or bearnaise sauce.

Unghanebryst 220 kr.

farseret med spinat og rabarber. Serveret med årstidens grønt, nye kartofler, hønsevelouté og biblomme blomster

Cockerel stuffed with spinach and rhubarb. Served with seasonal greens, new potatoes, chicken velouté and Bee Plum Flowers



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Stegt havbars 249 kr.

serveret med brunet smør med kapers og skalotteløg. Hertil kartofler, persille og grillet citron
Fried Sea Bass served with browned butter with capers and shallots. Served with potatoes, parsley and grilled lemon

Vegetar/vegansk Beef Wellington 228 kr.

med butternut squash, årstidens grønt og rødvinssauce
Vegerarian/vegan Beef Wellington with butternut squash, seasonal greens and red wine sauce

Smørrebrød

Open face sandwiches

Røget laks 145 kr.

med friteret æg, sauteret spinat og revet peberrod
Smoked salmon with deep-fried egg, sautéed spinach and grated horseradish

Kartoffelmad 98 kr.

serveret med purløgsmayo. Pyntet med med friterede løg, radiser og karse
Potatoes served on rye bread with chive mayo, deep fried onions, radishes and cress

Paafuglens stjernesud 175 kr.

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

Håndpillede rejer 138 kr.

med hjemmelavet citronmayonnaise
Hand peeled shrimps with homemade lemon mayonnaise

Gamle Ole 118 kr.

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



Desserter

Desserts

Hjemmelavet stracciatellaparfait 98 kr.

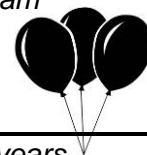
serveret med sommerbær coulis og friske bær
Homemade stracciatellaparfait served with summer berries coulis and fresh berries

Pæretærte 98 kr.

bagt med butterdej. Drysset med kanelsukker crumble. Hertil vaniljeis
Pear pie baked with puff pastry. Sprinkled with cinnamon sugar crumble. Served with vanilla ice cream

Gateau Marcel 98 kr.

fyldt med hindbærknas. Hertil nøddecrumble og hindbæris
Gateau Marcel filled with raspberry crunch. Nut crumble and raspberry ice cream



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Frikadeller 128 kr.

med pommes frites og grønt
Meatballs with French fries and fresh vegetables

Paafuglens chickenfingers 128 kr.

friturestegt paneret kyllingeinderfilet med pommes frites og grønt
Chicken fingers with French fries and fresh vegetables

Rødspættefilet 128 kr.

friturestegt rødspættefiskefilet med pommes frites og grønt
Fried filet of plaice, with French fries and fresh vegetables

Isdessert 78 kr.

blandet is og slikpind
Ice cream dessert with a lollipop
blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop