

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

Husets menu *The house menu*

3 retter/courses – kr. 389

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



Ceviche af helleflynder

marineret med chili, citron og appelsin. Pyntet med friske urter, rødløg og rugbrødsgruble

Halibut ceviche marinated with chili, lemon and orange. Garnished with fresh herbs, red onions and rye bread crumble

Helstegt kalveculotte

serveret med sæsonens sprøde grøntsager og nye kartofler. Hertil rødvinssauce

Whole roast rump of veal served with vegetables and new potatoes and red wine sauce

Hjemmelavet stracciatellaparfait

serveret med nøddegruble, sommerbær coulis og friske bær

Homemade stracciatellaparfait served with nutcrumble, summer berries coulis and fresh berries



Forretter

Starters

Sortfodsskinke 115 kr.

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

Ceviche af helleflynder 98 kr.

Marineret med chili, citron og appelsin. Pyntet med friske urter, rødløg og rugbrødsgruble
Halibut ceviche marinated with chili, lemon and orange. Garnished with fresh herbs, red onions and bread crumble

Paafuglens rejecocktail 98 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 228 kr.

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

Helstegt kalveculotte 220 kr.

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

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 259 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.

Confiteret unghane 198 kr.

serveret med årstidens friske grøntsager. Hertil nye kartofler og hønsevelouté
Cockerel in confit served with vegetables, new potatoes and chicken Velouté



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Stegt helleflynder 249 kr.

serveret med sæsonens friske grøntsager og nye kartofler. Hertil Beurre Blanc tilsmagt med citron
Fried halibut served with vegetables and new potatoes. Beurre Blanc flavored with lemon

Vegetar/vegansk Beef Wellington 215 kr.

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

Smørrebrød

Open face sandwiches

Røget laks 139 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 stjerneskud 168 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 aspic, red onions and rum



Desserter

Desserts

Hjemmelavet stracciatellaparfait 98 kr.

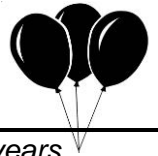
serveret med sommerbær coulis og friske bær
homemade stracciatellaparfait served with summer berries coulis and fresh berries

Rødgrød 98 kr.

med skummet koldskål og friske bær
Red porridge with foamed buttermilk and fresh berries

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 125 kr.

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

Paafuglens chickenfingers 125 kr.

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

Rødspættefilet 125 kr.

friturestegt 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