



Forret

Serveres fra kl. 17.00

HJEMME GRAVAD LAKS

Spæde salater, avokado creme, rejer, kaviar

79,-

REJECOCKTAIL

I glas med spæde salater, hvide asparges, rejer og skaldyrsdressing

79,-

HJEMMERØGET KRONDYR

Tranebær mayo, friseé og puffet vesterhavsost

89,-

BAGT TORSK MED URTETÆPPE

Aspargescreme m/dild og crudité

79,-

TARTELETTER

2 stk. med høns i asparges

79,-

**Der serveres hjemmebagt brød
og smør til alle retter**





Hovedretter

Serveres fra kl. 17:00

RIB EYE

Årstidens grønt, råstegte kartofler,
Estragon mayo og kryddersmør
(steges medium, medmindre andet ønskes)

239,-

ENGELSK BØF

Bløde løg, hvide kartofler, sky sovs, og surt

229,-

WIENERSCHNITZEL

Brasede kartofler, ærter, skysovs,
smørsovs og dreng

219,-

BRYST AF DANSK KYLLING

Sprød salat med grønt og frugt samt kerner
hertil krydderurtdressing

219,-

OVN BAGT LAKS

Årstidens grøntsager vendt i paprikacreme.
Frisk fettucine/ pasta

219,-

STJERNESKUD

Ristet brød med 2 pandestegte rødspættefileter,
hvidvinsdampet fiskefilet, laks, asparges, rejer,
kaviar og skaldyrsdressing

169,-





Børnemenü

Børn i alderen 0-12 år

Pasta og Kødsauce

Lasagne og gulerodsstave

Pandestegt fiskefilet med råstegte kartofler

Børne stjernesnud m/1 stegt fisk og laks

89,-

