

AFTENMENU FRA 17.00

SÆSONMENU

VÆLG 3 ELLER 4 RETTER

Todelt forret med: Letrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust **samt**

lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat

Rosastegt okseryg, løg i variation, pommes duchesse samt madagaskarpebersauce

3 slags ost med garniture samt grovbrød
– lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

Chokoladecake med hvid chokoladeganache. Hertil sorbet

3 retter 295,- 4 retter 350,-

DEN UFORMELLE VINMENU

Hvid- og rødvin med påfyld under middagen samt 1 gl. dessertvin

Til 3 retter 175,- Til 4 retter 229,-

SÆSONTALLERKEN

5 SMÅ MUNDFULDE AF ÅRSTIDEN

Letrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust

Lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat

Rosastegt okseryg med løg i variation samt madagaskarpebersauce

2 slags ost med garniture

– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

Gammeldags æblekage med kompot, rasp, portvin og flødeskum

Hertil brød og smør **199,-** (fravælg ost eller dessert **169,-**)

SNACKS OG LETTE RETTER

SALTE MANDLER / FLÆSKESVÆR / OLIVEN / BRØDSTÆNGER & TAPENADE / OST

Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

TODELT ANRETNING

Letrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust **samt** lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat **98,-**

3 SMÅ FRA HAVET

Letrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust,

Æg og marinerede rejer, Laks og urtecreme.

Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

FRANSK LØGSUPPE lavet på oksefond med sprød ostecrouton **98,-**

TARTE FLAMBEE; brødbund med cremefraiche, løg og bacon.

Bages sprød i ovnen **89,-** lille salat **+40,-**

BISTRORETTER

STJERNESKUD på hjemmebagt franskbrød med pandestegt rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

TARTIFLETTE; kartoffel- og løgsauté med skinke, ost og cremefraiche. Gratineres i fad. Serveres med salat **139,-**

BISTRORETTE spørg betjeningen **149,-** lille salat **+40,-**

ROSASTEGT OKSERYG, løg i variation, pommes duchesse samt madagaskarpebersauce **195,-**

BØF AF ENTRECOTES, løgkompot, salat, fritter og bearnaise **265,-**

DAGENS VEGANER spørg gerne til dagens veganske anretning **169,-**

SALATER

KOLDRØGET LAKS med årstidens salater, syltede urter og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat **139,-**

LUFTTØRRET LAMMEKØLLE med årstidens salater, syltede urter og sprøde croutoner, fennikel, oliven og intens tomat **139,-**

GRILLET GEDEOST med årstidens salater, syltede urter og sprøde croutoner, rosiner i kastanjelikør, oliven og intens tomat **139,-**

OST

3 SLAGS OST med garniture samt grovbrød **78,-**

5 SLAGS OST med garniture samt grovbrød **125,-**

– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

GRILLET GEDEOST, sprød crouton, rosiner i kastanjelikør **65,-**

CAMEMBERT FRITES, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot **65,-**

DESSERTER

PARFAIT IS med nougat og cognac, svøbt i chokolade **60,-**

CREME BRULEE med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **60,-**

CHOKOLADEKAGE med hvid chokoladeganache. Hertil sorbet **60,-**

GL. DAGS ÆBLEKAGE med kompot, rasp, portvin og flødeskum **45,-**

TILKØB

GROVBRØD med smør **15,-** **GLUTENFRIT BRØD** med smør **15,-**

LILLE SALAT årstidens salater og syltede urter **40,-**

FRITTER med sauce Heinz ketchup **40,-**

Med forbehold for ændringer ved udefrakommende eller uforudsete hændelser