

# FROKOSTMENU 11.30 – 17.00

## SNACKS

SALTE MANDLER / FLÆSKESVÆR / OLIVEN /  
BRØDSTÆNGER & TAPENADE / OST  
Vælg 1 slags 29,- 2 slags 55,- 3 slags 75,- 4 slags 90,- 5 slags 105,-

## SMØRREBRØD

EN LÆKKER SILD  
med smilende æg, kartoffel, rå løg og urtecreme

LETRØGET TORSK  
med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust

PANDESTEGT FISKEFILET  
med syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo

HØNSESALAT  
med blegselleri, sprødt kyllingeskind, frisk æble og kapersbær

DEN SPECIFIKKE  
med lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat

DEN LUNE  
med rosastegt okseryg, løg i variation samt Madagaskarpebersauce

GAMMELOST  
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

På hjemmebagt rugbrød. 2 stk. anbefales. Pr. stk. 85,-

## VARME RETTER

FRANSK LØGSUPPE lavet på oksefond med sprød ostecrouton 98,-

OMELET med sauté af årstidens grønt og rosmarinskinke.  
Serveres smilende med salat 135,-

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

TARTE FLAMBEE; brødbund med cremefraiche, løg og bacon.  
Bages sprød i ovnen 89,- lille salat +40,-

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

BISTRORETEN spørg betjeningen 149,- lille salat +40,-

DAGENS VEGANER spørg gerne til dagens veganske anretning 169,-

## ÅRSTIDENS ANRETNINGER

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,-

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,-)

## 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

# 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