

AFTENMENU FRA 17.00

SÆSONMENU

VÆLG 3 ELLER 4 RETTER

Todelt forret med: Cremet skaldyrssalat med asparges og urter
samt

Unghaneterrin med kartoffel, saltsyftet agurk, rabarberkompot og crust

Rosastegt lam med ramsløgslanquette, artiskok, intens tomat
samt kartoffelgratin.

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

Dessert med variation af rabarber som lille tærte og sorbet

3 retter 295,- 4 retter 350,-

DEN UFORMELLE VINMENU

Husets 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

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter

Unghaneterrin med kartoffel, saltsyftet agurk, rabarberkompot og crust

Rosastegt lam med ramsløgslanquette, artiskok og intens tomat
2 slags ost med garniture

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

Rabarbertrifli med mandelcrumble

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

SNACKS OG LETTE RETTER

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

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

TODELT ANRETNING

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter **samt** unghaneterrin med
marineret kartoffel, saltsyftet agurk, rabarberkompot og crust 98,-

3 SMÅ FRA HAVET

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter,

Æg og marineret sild, 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,-

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

ROSASTEGET LAM med ramsløgslanquette, artiskok, intens tomat
samt kartoffelgratin 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,-

UNGHANETERRIN med årstidens salater, syltede urter og sprøde
croutoner, kartoffel, saltsyftet agurk, rabarberkompot og crust 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, rabarberkompot 65,-

DESSERTER

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

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

DESSERT med variation af rabarber som lille tærte og sorbet 60,-

RABARBERTRIFLI med kompot, creme og mandelcrumble 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