

# FROKOSTMENU 11.30 – 17.00

## SNACKS

SALTEDE 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  
smilende æg, kartoffel, rå løg og urtecreme

CREMET SKALDYRSSALAT  
asparges og urter

PANDESTEGT FISKEFILET  
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo

HØNSESALAT  
blegselleri, sprød skinke, frisk æble og kapersbær

DEN SPECIFIKKE  
unghaneterrin, kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust

DEN LUNE  
rosastegt lam ramsløgsblanquette, artiskok og intens tomat

GAMMELOST  
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

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

## 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,-

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

DAGENS VEGANER spørg gerne til dagens veganske anretning 169,-

## ÅRSTIDENS ANRETNINGER

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,-

SÆSONTALLERKEN - 5 SMÅ MUNDFULDE AF ÅRSTIDEN  
Cremet skaldyrssalat med asparges og urter  
Unghaneterrin med kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust  
Rosastegt lam med ramsløgsblanquette, 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,-)

## 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, saltsyltet 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

# 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 ramsløgsblanquette, 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 ramsløgsblanquette, 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,-**

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

**ROSASTEGET LAM** med ramsløgsblanquette, 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,-**