

Aftenmenu fra 17.00

Sæsonmenu

Vælg 3 eller 4 retter

Peber makrel med intens tomat, sommerløg, salturt og citronmayo

samt

Unghaneterrin med kartoffelchips, stikkelsbær og sprød skinke

Svinemørbrad med sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål.

Hertil nye kartofler.

3 slags ost med garniture samt grovbrød

– lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

Jordbærdessert som tærte med tonkabønne pannacotta og jordbær Romanoff (orangelikør). Hertil jordbærsorbet.

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,-

Inkl. aperitif og kaffe Til 3 retter 250,- Til 4 retter 300,-

Sæson tallerken

Sæson tallerken - 5 små mundfulde af årstiden

Peber makrel med intens tomat, sommerløg, salturt og citronmayo

Unghaneterrine med kartoffel, stikkelsbær og sprød skinke

Svinemørbrad med sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål

2 gode oste med behørig garniture

(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)

Lille dessert, tonka pannacotta, crumble og jordbær Romanoff

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

Peber makrel med intens tomat, sommerløg og citronmayo *samt*

Unghaneterrine med kartoffelchips, stikkelsbær og sprød skinke 98,-

3 små fra havet

Peber makrel med intens tomat, sommerløg, salturt og citronmayo

Æg og marinerede rejer, Laks og urtecreme.

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

Tærte Flambée: brødbund med cremefraiche, løg og bacon.

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

Bistroretter

Stjernesked 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,-

Bistroretten spørg betjeningen 169,- lille salat +40,-

Svinemørbrad med sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål. Hertil nye kartofler 195,-

Bøf af entrecotes, løgkompot, salat, fritter og bearnaise 265,-

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning 149,-

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, stikkelsbær og sprød skinke, 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 Grand Marnier, orange og chokolade 60,-

Creme Brulee med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet 60,-

Jordbærdessert som tærte med tonkabønne pannacotta og jordbær Romanoff (orangelikør). Hertil jordbærsorbet 60,-

Rabarbertrifli med kompot, flødeskum og crumble 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,-