

Frokostmenu 11.30 – 17.00

Snacks

Sal tede mandler / Fl æskesvær / Oliven /
Brødstænger & Tapenade / Ost
Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

Smørrebrød

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

En lækker sild
smilende æg, rå og syltede løg og urtecreme

Peber Makrel
intens tomat med sommerløg, salturt og citronmayo

Pandestegt fiskefilet
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajomayo

Kartoffel mad
løvstikkemayo og sprød kikærtechip

Den specifikke
unghaneterrine, kartoffelchips, stikkelsbær og sprød skinke

Den lune
svinemørbrad, sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål **125,-**

Gammel ost
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

Varmeretter

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

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

Tarte Fl ambee: 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,-**

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

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning **149,-**

Årstidens anretninger

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,-**

Sæsonal lerkens - 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,-**)

Salater

Kol drøget 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,-**
Jordbær dessert som tærte med tonkabønne pannacotta og
jordbær Romanoff (orangelikør). Hertil jordbærsorbet **60,-**
Rabarber trifli 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,-**

Gælder til 17. sep. 19. Venligst oplys om allergier ved bestilling. Med forbehold for ændringer

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,-

Rabarbertri-fi 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,-