

Frøkostmenu 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, kapers og urtecreme

Marinerede rejer
fennikel og urtemayo

Pandestegt fiskefilet
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo

Hønsesalat
med blegselleri, frisk æble og sprødt

Den specifikke
letrøget lufttørret svinemørbrad, æblechutney og sprøde jordskokker

Den lune
flankesteak, efterårssvampe, persillerod og fermenteret pebersauce 125,-

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

Varme retter

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

Stjernesnud 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
Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie
Æg og marinerede rejer, laks og urtecreme.
Hertil brød og smør 159,- lille salat +40,-

Sæsonal lerkens - 5 små mundfulde af årstiden
Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie
Letrøget lufttørret svinemørbrad, æblechutney og sprøde jordskokker
Flankesteak, efterårssvampe, persillerod og fermenteret pebersauce
2 gode oste med behørig garniture
(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)
Blomme i madeira med kastanjecreme og 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,-

Letrøget lufttørret svinemørbrad med årstidens
salater, syltede urter og sprøde croutoner, æble og sprøde jordskokker
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
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,-
Gammel dags æblekage med kompot, flødeskum og rasp 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 5. nov. 19 Venligst oplys om allergier ved bestilling. Med forbehold for ændringer

Aftenmenu fra 17.00

Sæsonmenu

Vælg 3 eller 4 retter

Todelt forret:

Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie **samt**
Letrøget lufttørret svinemørbrad, æblechutney og sprøde jordskokker

Hovedret: Flankesteak med efterårssvampe, persillerod
og fermenteret pebersauce

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

Dessert: Blomme i Maderia med kastanje-parfait.

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,-

Sæson tallerken

Sæson tallerken - 5 små mundfulde af årstiden

Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie
Letrøget lufttørret svinemørbrad, æblechutney og sprøde jordskokker
Flankesteak, efterårssvampe, persillerod og fermenteret pebersauce
2 gode oste med behørig garniture

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

Blomme i madeira med kastanje-creme og 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

Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie **samt**
Letrøget lufttørret svinemørbrad, æblechutney, sprøde jordskokker **98,-**

3 små fra havet

Rørt kartoffel og torsk i pighvar fumét med fennikel og urteolie
Æg og marinerede rejer, Laks og urtecreme.

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

Tarte Flambée: brødbund med cremefraiche, løg og bacon.

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

Bistroretter

Stjernesud 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,-**

Flankesteak med efterårssvampe, persillerod
og fermenteret pebersauce **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,-**

Letrøget lufttørret svinemørbrad med årstidens
salater, syltede urter og sprøde croutoner, æble og sprøde jordskokker
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

Camembert Frites, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot **65,-**

Desserter

Parfait is med Grand Marnier, orange og chokolade **60,-**

Crème Brûlée med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **60,-**

Sæsondessert med blomme i Madeira og kastanje-parfait **60,-**

Gammel dags æblekage med kompot, flødeskum og rasp **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,-**