



ABENDMENÜ

VORSPEISEN

Tagessuppe / DKK 60

Kleiner Salat - (auch für Vegetarier und Veganer) / DKK 50

Lachs-Rillettes mit frischem und geräuchertem Lachs, serviert mit Kräutercreme und Kaviar / DKK 90

Rindfleisch-Tartar mit Pommes Frites und Aioli / DKK 95

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch, Chili, zerlassener Butter und Petersilienöl / DKK 80

Weinbergsschnecken mit Knoblauch und Petersilie / 6 Stück / DKK 70

Neu! Kombination von Riesengarnelen und Weinbergsschnecken / DKK 75

HAUPTSPEISEN

Steaks

Steak Béarnaise vom Rinderfilet / DKK 240 *

Französisches Rindersteak mit Kräuterbutter / DKK 275 *

Ribeye Steak mit Sauce Espagnole / DKK 245 *

"Surf'n Turf" - Ribeye-Steak mit gebratenen Riesengarnelen und Sauce Espagnole / DKK 270 *

Filet Mignon mit Sauce Béarnaise / DKK 275 *

HAUS EVERGREEN!

Teriyaki-mariniertes Rinderfilet mit Sauce Espagnole / DKK 265 *

* Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüsebeilagen serviert!

Fisch

Lachs in der Pfanne gebraten mit frischem Gemüsebeilagen und Aioli, serviert mit ofengebackenen Kartoffeln / DKK 195

Frisch Scholle, serviert mit brauner Butter mit Kapern, Petersilie und Zitrone mit neuen Erp-Kartoffeln / DKK 190





Geflügel

Gegrillte Hähnchenbrust mit grünem Salat, Tzatsiki und ofengebackene Kartoffeln / DKK 180

Vegetarisch

Falafel, Humus, Baba Ganoush, Bohnen-Linsen-Tartar, grüner Salat, ofengebackene Kartoffeln und Aioli
/ DKK 155

vegan - bitte fragen!

Kinder

Halbe Portionen oder ein Mix aus der Karte / ab DKK 60

DESSERT

Crème Brûlée. / DKK 50

Schokoladenkuchen mit Himbeermousse / DKK 60

vanilleeis mit Schlagsahne, gerösteten Mandeln und mariniertem Sternanis /
DKK 65

Dänischer Sommerklassiker - "Rødgrød med fløde" (Rote Grütze mit Sahne) / DKK 50



Wir bitten Sie, bei der Bestellung darauf hinzuweisen, wenn die Rechnung auf mehrere Personen aufgeteilt werden soll. Die Rechnung kommt auf Nachfrage an den Tisch. Zur Bezahlung bitten wir Sie an die Kasse.

