



AFTENMENU

Forretter

Dagens suppe / Kr. 60

Lille salat - (vegetar- og veganervenlig) / Kr. 50

Lakserilette med fersk og røget laks, urte-crème og kaviar / Kr. 90

Hjemmerørt tartar af okseinderlår med hjemmelavede fritter og aioli / DKK 95

Stegte tiggerer i hvidløg, chili, smeltet smør og persilleolie / DKr. 80

Vinbjergsnegle med hvidløg og persille / 6 pcs. / DKr. 70

Nyt! Kombi af tiggerer og vinbjergsnegle / DKK 75

HOVEDRETTER

Steaks

Bøf Bearnaise af oksefilet / DKK 240*

Fransk bøf af oksemørbrad med kryddersmør / Dkr. 275*

Ribeye steak med sauce Espagnole / Dkr. 245*

"Surf'n turf" - Ribeyesteak med stegte tiggerer og sauce Espagnole / Dkr. 270*

Filet Mignon med sauce bearnaise / Dkr. 275*

HUSETS EVERGREEN!

Teriyakimarineret oksemørbrad med sauce Espagnole / Dkr. 265*

*Alle steak-retter serveres med dagens kartoffel og grønne tilbehør!

Fisk

Smørstegt laksefilet med frisk grønt og aioli.

Serveres med ovnstegte kartofler / DKK 195

Friskfanget Østersø-rødspætte. Serveres med brunet smør med kapers, persille og citron.

Og Ærø-kartofler (I sæsonen- nye! Naturligvis) / DKK 190





Fjerkeræ

Grillet kyllingebryst med grøn salat, tzatsiki og ovnstegte kartofler / Kr. 180

Vegetar

Falafel, humus, baba ganoush, bønne-linse tartar, grøn salat, ristede kartofler og aioli / Kr. 155
veganer - tal med betjeningen!

Børnemenuer

Halve portioner, eller et mix fra kortet / fra kr. 60

DESSERTER

Creme brûlée. / Dkr. 50

Chokoladekonfekt-kage med hindbærmousse / Kr. 60

vanilleis med flødeskum, ristede mandler og stjerneanis marineret frugt / Kr. 65

Dansk sommer classic - Rødgrød med fløde / Kr. 50



Skal regningen deles - venligst oplys ved bestilling!

Betaling - bed om regningen, og betal venligst ved baren!

