



Abendkarte

Vorspeisen

Currysuppe mit Hühnchen und Reis / DKK 65

Lachsroulade m/Spinat und Creme von geräuchertem Käse / DKK 75

Klassisches Carpaccio / DKK 80

Gebratene Tigergarnelen mit Knoblauch, Chili, geschmolzener Butter und Petersilienöl / DKK 85

Weinbergschnecken mit Knoblauch und Petersilie / 6 Stk. / DKK 70

Probieren Sie die Kombination von Tigergarnelen und Weinbergschnecken / DKK 80

Hauptgerichte

Steaks

`Englisches Steak` m/gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und saurer Beilage / DKK 240

Ribeyesteak mit Sauce Espagnole / DKK 245*

"Surf'n turf" - Ribeyesteak mit gebratenen Tigergarnelen und Sauce Espagnole / DKK 270*

EVERGREEN des Hauses! Teriyakimarinierter Rindslende mit Sauce Espagnole / DKK 265*

*Serviert med Kartoffeln und Beilage!





Fisch

Gebratener Lachs – serviert mit frischer Pasta und cremiger Pilzsauce / DKK 195

Ærø-Dorsch m/Senfbearnaïse, gekochten Ei, Roter Bete mariniert in Balsamico,
bestreut mit Bacon / DKK 190

Für den Vegetarier

Gefüllte Paprika, serviert mit Reis und Tomatensauce und Beilage / DKK 155

Veganer – Fragen Sie die Bedienung!

Kindermenü

Halbe Portionen von unseren Gerichten oder ein Mix der Tageskarte / ab DKK 60

Nachspeisen

Crème Brûlée. / DKK 55

Crème Brûlée mit irischem Kaffee / DKK 95

Schokoladenkonfekt-Kuchen mit Fruchtmousse / DKK 60

vanilleeis mit Schlagsahne, gerösteten Mandeln und Früchten mariniert mit Sternanis / DKK 65

