



Aftenmenu

Forretter

Kold tomatsuppe 'Gazpachio a la Mumm' / Kr. 65

Dagens salat / Kr. 60

Lakserilette / Kr. 85

Tartar med stenbiderrogn - Kr. 100

3 snacks: lakserilette, rørt rygeost og tomatcarpaccio - Kr. 75

3 vegetar-snacks: Humus, rørt rygeost og tomatcarpaccio - Kr. 60

Vinbjergsnegle i hvidløg og persille - 6 stk. - Kr. 70

Hovedretter

Oksekød

Husets Evergreen - teriyakimarineret oksemørbrad m/sauce Espagnole / Kr. 265

Ribeyesteak m/sauce Espagnole / Kr. 245

Bøf Bearnaise / Kr. 240

Tournedos Rossini - Steak af oksemørbrad m/trøffel og foie gras / Kr. 350

Alle steaks serveres med dagens kartoffel og tilbehør





Fisk

Friskfanget Ærø-rødsspætte med kartofler og persillesauce / Kr. 190

Hvidvinsdampet hellefisk m/svamperagout, beurre blanc og kartofler / Kr. 210

Fjerkeræ

Grillet kylling på spyd a la Satay, serveret med peanuttbuttersauce, thai agurkesalat, ris og sød chili / kr. 185,-

Vegetar

Hjemmelavede falafler m/tabouleh, babaganouche, og chilitomatpuré / Kr. 175

Chili sin carne med ris, creme fraiche og dagens salat / Kr. 150

Til børnene...

Halve eller små portioner af alle retter (undtaget Ærø-rødsspætte!) / Fra kr. 60

Dessert

Chokolademousse m/flødeskum, appelsin og kandiserede violer / Kr. 60

Creme Brulé / Kr. 55

Creme Brulé & Irish Coffee / Kr. 95

Æbletærte med marcipan / Kr. 60

Rødgrød med fløde / Kr. 50

