



Abendkarte

Starter

Kalte Tomatensuppe - "Gazpacho a la Mumm" / Kr. 65

Heutiger Salat / Kr. 60

Salmonrilette / Kr. 85

Rindertartar mit Kaviar - Kr. 95

3 Snacks: Salmonrilette, geräucherter Cremekäse und "Blini" mit Kaviar - Kr. 85

3 vegetarische Snacks: Hummus, geräucherter Cremekäse und Chili-Tomaten-schnacke Kr. 70

Escargots in Knoblauch und Petersilie - 6 Stück - Kr. 70

Hauptgerichte

Steaks

Haus Evergreen - Teriyaki mariniertes Rinderfilet mit Sauce Espagnole / Kr. 265

Ribeyesteak mit Sauce Espagnole / Kr. 245

Steak Bearnaise / Kr. 240

Tournedos - steak von Rindfilet / Kr. 275

Tournedos Rossini - Steak von Rindfilet mit Trüffel und Foie Gras / Kr. 350

Alle Steaks mit heutigen Kartoffeln und Beilagen serviert





Fisch

Frisch gefangener Ærø-Scholle mit brauner Butter mit Kapern, Petersilien und Kartoffeln / Kr. 190

Gedünsteter Heilbutt, Pilzragout, Beurre Blanc und Kartoffeln / Kr. 210

Geflügel

Gegrilltes Hähnchen auf einem Speer à la Satay, serviert mit Erdnussbuttersauce, Thai-Salat, Reis und süßem Chili / Kr. / Kr. 185

Vegetarier

Hausgemachte Falafels, Tabouleh, Babaganouche, Chili-Tomaten-Püree und Brot / Kr. 175

Chili Sin Carne mit Reis, Crème Fraîche und heutigen Salat / Kr. 150

Für die Kinder...

Halbe oder kleinere Portionen aller Gerichte (außer Ærø Plattfisch) / Ab DKK 60

Dessert

Chokolatmousse mit Schlagsahne, Orangen- und knusprigen süßen Veilchen / Kr. 60

Crème Brûlée / Kr. 55

Crème Brûlée & Irish Coffee / Kr. 95

Apfelkuchen mit Marzipan / Kr. 60

'Rødgrød med fløde' / Kr. 50

(Rote Grötte mit Sahne)

