



# Aftenmenu

## Forretter

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

Dagens salat / Kr. 60

Lakserilette / Kr. 85

Tartar med stenbiderrogn - Kr. 95

3 snacks: lakserilette og rørt rygeost på rugbrødskenas og blinis m/stenbiderrogn - Kr. 85

3 vegetar-snacks: Humus, rørt rygeost og blinis m/chilitomat - Kr. 70

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 - steak af oksemørbrad / Kr. 275

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 brunet smør m/kapers, persille og kartofler / Kr. 190

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

### *Fjerkeræ*

Grillet kylling på spyd, serveret med peanutbuttersauce, thai agurkesalat, ris og sød chili / kr. 185,-

### *Vegetar*

Hjemmelavede falafler, tabouleh, babaganouche, chilitomatpuré og brød / 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

