



Aftenmenu

Forretter

Lakseroulade m/spinat og rygeost / Kr. 75

Rørt tartar af okseinderlår. Serveres m/rugbrødskenas og chips af jordskokker / Kr. 95

Vegetar: Rispapirruller m/ris, mango, avocadocreme og soja-sauce / Kr. 75

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

Hovedretter

Oksekød

Husets Evergreen - teriyakimarineret oksemørbrad / Kr. 265

Ribeyesteak / Kr. 245

Tournedos - steak af oksemørbrad / Kr. 275

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

Alle steaks serveres med dagens kartoffel, sauce og tilbehør

Fisk

Ærø-torsk m/sennepsbearnaise, vagtelæg, balsamicomarineret rødbede, bacon og kartofler / Kr. 195

Vegetar

Bagt sød-kartoffel med cheddar, chili, spidskål, syltet skalotteløg og guacamole / Kr. 140

Chili sin carne med ris, jalapenos, chips af jordskokker, creme fraiche og dagens salat / Kr. 160

Dessert

Chokoladekonfektkage m/Bourbon vanilleis / Kr. 75

Creme Brulé / Kr. 55

Creme Brulé & Irish Coffee / Kr. 95

