

Aftenmenu

Forretter

- Torske-ceviche m/grillet tomat og bisque / Kr. 125
Rørt tatar med mayo, syltede rødløg og sprødt / Kr. 115
Vegetar: Rødbede m/avocadocreame, balsamico-sirup og cashewnødder / Kr. 75
Vindbergsnegle i smeltet smør, hvidløg og persille - 6 stk. / Kr. 75

Hovedretter - oksekød

- Husets Evergreen - teriyakimarineret oksemørbrad / Kr. 265
Ribeyesteak / Kr. 245
Tournedos / Kr. 275
Tournedos Rossini / Kr. 350
Alle steaks serveres med dagens kartoffel, sauce og tilbehør

Hovedretter - fisk

- Friskfanget rødsspætte m/brunet smør, kapers, hvide kartofler og dagens tilbehør / Kr. 195
Ærø-torsk m/sennepssauce, marineret rødbede, æg og bacondrys / Kr. 205

Vegetar

- Linsekoftas med spidskål, feta og couscous / Kr. 150
Gratineret bagt kartoffel med mexicansk fyld, jalapenos og creme fraiche / Kr. 150
Friskeblandet fyldigt salattilbehør / Kr. 50,-

Til børn og mindre-spisende

Halve eller mindre portioner / Halv pris + 15% (rødsspætte undtaget!)

Dessert

- Brownie med sorbet og nougatine / Kr. 95
Creme brulé / Kr. 70
Creme brule og Irish coffee / Kr. 125
Æbletærte med marcipan / Kr. 75