

Aftenmenu

Forretter

- Jordskokke-suppe m/stegt torsk / Kr. 105
- Carpaccio med rejer og syltede skalotteløg / Kr. 105
- Vegetar: Rødbede m/avocadocreame, balsamico-sirup og cashewnødder / Kr. 75
- Vinbjergsnegle i smeltet smør, hvídløg og persille - 6 stk. / Kr. 75

Hovedretter - oksekød

- Peberbøf af oksemørbrad / Kr. 275
- Husets Evergreen - teriyakimarineret oksemørbrad / Kr. 265
- Bøf bearnaise af ribeye / Kr. 245
- Tournedos Rossini / Kr. 350
- Alle steaks serveres med dagens kartoffel og tilbehør*

Hovedretter - fisk

- Ærø-torsk m/sennepssauce, marineret rødbede, æg, bacondrys, og hvide kartofler / Kr. 205

Vegetar

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

Til børn og mindre-spisende

- Halve eller mindre portioner / Halv pris + 15%

Dessert

- Creme brulé / Kr. 70
- Creme brule og Irish coffee / Kr. 125
- 3 stk. petit four / Kr. 60
- Æbletærte med marcipan / Kr. 75