

# Aftenmenu

## FORRETTER

Rørt tatar af okseinderlår med syltet rødløg, trøffelmayo, jordskokkechips og rugbrødsknas / Kr. 115

Klassisk rejecocktail med håndpillede rejer, vagtelæg og ørredrogn / Kr. 115

Vinbjergsnegle i hvidløgssmør og persille / Kr. 75

Vegetar

Rødbedecrudité m/avocadocreame, ristede cashewnødder og balsamicosirup / Kr. 75

Capresesalat - mozarella, tomat og olivenolie / Kr. 75

## HOVEDRETTER

Sæsones fisk

- se tavle eller spørg betjeningen! / Fra kr. 210

Kød

Husets Evergreen - teriyakimarineret oksemørbrad / Kr. 260

Ribeye-steak / Kr. 250

Tournedos / Kr. 280

Tournedos Rossini / Kr. 375

Alle steaks serveres med ovnstegte kartofler og dagens tilbehør.

Vælg mellem sauce bearnaise eller sauce Espagnole!

Kylling

Gl.daw's kyllingsteg m/mormor- og agurkesalat, hvide kartofler og brun sovs / Kr. 175

Vegetar

Papardelle med svamperagout, rosmarin og ristede hasselnødder / Kr. 150

Mumm's spicy ratatouille med couscous og linsekoftas / Kr. 150

## DESSERT

Chokoladefondant m/vanilleis fra Aroma på havnen i Ærøskøbing / Kr. 130

Æbletrifli / Kr. 75

Rødgrød med fløde / Kr. 65

Crème brûlée / Kr. 70

Crème brûlée og en Irish Coffee / Kr. 125