

Menü

VORSPEISEN

- Rindertartar mit eingelegten roten Zwiebeln, Trüffelmayo, Topinamburchips und knuspriges Roggenbrot / Kr. 115
- Klassischer Krabbencocktail mit handgeschälten Garnelen, Wachteleiern und Kaviar / Kr. 115
- Schnecken in Knoblauchbutter und Petersilie / Kr. 75
- Vegetarier
- Rote-Bete-Crudité mit Avocadocreme, gerösteten Cashewnüssen und Balsamico-Sirup / Kr. 75
- Caprese-Salat - Mozzarella, Tomate und Olivenöl / Kr. 75

HAUPTGERICHTE

Fisch der Saison

- siehe Tafel oder fragen Sie die Bedienung! / Ab 210 DKK

Fleisch

- House Evergreen - Teriyaki marinierte Rinderfilet / Kr. 260
- Ribeye Steak / Kr. 250
- Tournedos / Kr. 280
- Tournedos Rossini / Kr. 375

Alle Steaks werden mit Ofenkartoffeln und den heutigen Beilagen serviert.
Wählen Sie zwischen Sauce Bearnaise oder Sauce Espagnole.

Geflügel

Hühnerbraten wie Oma es tat - mit Gurken und grüner Salat, Kartoffeln und Soße / Kr. 175

Vegetarier

- Papardelle mit Pilzragout, Rosmarin und gerösteten Haselnüssen / Kr. 150
- Mum's spicy Ratatouille mit Couscous und Linsen Brötchen / Kr. 150

DESSERT

- Schokoladenfondant mit Vanilleeis von Aroma am Hafen in Ærøskøbing / Kr. 130
- Apfel-trifli / Kr. 75
- 'Rødgrød med fløde' / Kr. 65
- Crème brûlée / Kr. 70
- Crème Brûlée und ein Irish Coffee / Kr. 125