

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

ØSTERS 'FINE DE CLAIRE' 3 STK ELLER 6 STK ... 85/160

Hyldeblomstvinaigrette

TORSK A LA BRANDADE ... 155

Røget kartoffel - rugbrødschips - ramsløg

BLOMKÅLSSUPPE ... 125

Crudité - croutoner - kørvel
* vegansk *

STENBIDERROGN ... 165

Brioche - dild - creme fraiche

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme
* Fås også som hovedret til 175 *

3 RETTERS MENU ... 395

Blomkålsuppe - Nakkefilet - Citrontærte
* Tillæg for vinmenu 250 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET LANGE ... 235

Tomatfumet - muslinger - dildkartofler - urtesalat

RISOTTO ... 195

Ramsløg - spinat - rodfrugtchips
* vegansk *

UNGHANE BALLOTINE FRA HOPBALLE MØLLE ... 195

Bacon - hasselnødder - spidskål - Sirius ost

LANGTIDSSTEGT NAKKEFILET ... 225

Skovbærgel - kartoffelgratin - bagte løg

BØF BÉARNAISE ... 325

Rib-eye fra 'Grambogaard' - pommes frites - grøn salat

OST & DESSERT

VESTERHAVSOST ... 115

Krydderbrød - løgkompot

CITRONTÆRTE ... 95

Verbena - marengs - sorbet

BANAN ... 95

Chokoladeis - hasselnødder - karamel

LIDT SØDT TIL KAFFEN... .. 40

Køkkenchefens favoritter



Husets vand ad libitum - rensat og filtreret - med eller uden brus - kr. 25 per person