

HELDAGS MENU

17

Åbningstider / Mandag - Søndag 10:00 - 01:00 / Køkken 10:00 - 21:30

SALATER

CLUB SANDWICH

Foccaciabolle med grillet kyllingbryst æggesalat, bacon, kikærter & tomat. Pommes frites

135 dk

CHEVRE CHAUD

Gedeost, valnødder, honning raddichio, trøffel & vinaigrette

145 dk

CEASAR

Soltørret tomat, oliven nicoise dressing, parmesan, brøndkarse, croutons & grillet kyllingbryst.

140 dk

17 BURGER

Oksekød, cheddar, bacon, Syltet rødløg, salat & vinaigrette. Pommes frites

140 dk

SNAPS
GØR
SMØRREBRØD
BEDRE

2 cl
40 dk

SMØRREBRØD

UÆLG:
2 stk. 185 dk / 3 stk. 235 dk

STJERNESKUD

Dampet og stegt fiskefilet tomat-dressing, asparges, rejer & dansk caviar

140 dk

AVOKADO
Mandler - Asparges - Koriander

SILD
Kapers - Rødløg - Karse

ÆG & REJER
Hårdkogte æg - Rejer - Mayonnaise

RØDSPÆTTEFILET
Mayonnaise - Rejer - Dild

ROASTBEEF
Pickles - Sprøde løg - Peberrod

"HØNSESALAT"
Asparges - Bacon - Svampe - Kylling

I tilfælde af allergier, bedes de henvende dem til jeres værter/værtinder

FRUITS DE MER

all day from 10:00 am - 09:30 pm

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Østers - Rose rejer
Jomfruhummere - 1/2 Hummer
Krabberillette - Tuntatar

Serveret med forskellig garniture.

En person 400 dk

Tilvalg på:
Osciestra Caviar + 180 dk

ØSTERS

Gillardeau østers n3

19 dk pr stk.

REJER

Kogte rejer serveret med, citron, brød & aioli.

95 dk

1/2 HUMMER

Grillet hummer serveret med aioli, citron, urtesmør & brød.

180 dk

FISH N CHIPS

Torsk i øl tempura & hjemmelavet sauce tatar. Serveret med pommes frites

189 dk

Tilvalg 25 dk

POMMES FRITES / GRØN SALAT / KNUSTE KARTOFLER

FORRETTER

Blød ost
Brillat savarin ost, tørret frugt, valnødder & balsamisk glace 125 dk

Tuntatar
Avokado - Citron vinaigrette
Koriander - Sashimitun 145 dk

Okse Carpaccio
Olivenolie vinaigrette - Parmesan
Salat - Kapers & løgpuré 140 dk

Steak au frites
350 g ribeye, grøn salat m. vinaigrette, bearnaise sauce & pommes frites 245 dk

Glaceret lam
Braiseret lam, pastinaksalat, mynte frisk yoghurtdressing med urter 235 dk

Løg & Knoldselleri(VEGGIE)
Bagt knoldselleri pandestegt og tilsmagt med urter, karamelliseret løg 200 dk

DESSERTER

Creme Brulée
Klassisk med vanilje is på siden 125 dk

Rødgrød m. Fløde
Tilberedte bær, brændt hvid chokolade, double cream & citron melisse 110 dk

Chokoladekage
Klistret chokoladekage, saltet karamel, valnødder & pisket fløde 100 dk

HOVEDRETTER

Bagt laks
Kartoffel og sort oliven kompot, lime sauce & friske cruditeér 210 dk

Tournedos
Oksemørbrad, grillet sommergrønt & Romainsalat. 255 dk
Sauce: Peber / Rødvin