



Forret

Terrin af grillet piment, squash og aubergine, på bund af salat
Terrine of grilled pimento, zucchini and eggplant with lettuce

DKK 88,-

Klassisk rejecocktail på salat med skaldyrs dressing
Classic shrimp cocktail on salad with seafood dressing

DKK 98,-

Koldrøget og hjemmegravet laks serveret med røget kartoffel,
rygeostcreme og rævesauce
Cold smoked salmon served with smoked potato cheese cream and dill dressing

DKK 108,-

Røget andebryst med æblegelé og syltet svampe
Smoked duck breast with apple jelly and pickled mushrooms

DKK 98,-

Oksecarpaccio med sprød parmesan og trøffelolie
Beef Carpaccio with crispy parmesan and truffle oil

DKK 108,-

Alle forretter bliver serveret med dagens brød, smør og dressing



Vegetar lasagne efter årstidens grønt
Vegetarian lasagna with seasonal greens
DKK 165,-

Klassisk torsk på ny facon
Classical cod on new shape
DKK 190,-

Coq au vin blanc
Coq au vin blanc
DKK 188,-

Grillet steak med rosmarinsauce
Grilled steak with rosemary sauce
DKK 198,-

Braiseret lammeskank
Braised lamb
DKK 198,-

Alle hovedretter bliver serveret med sæsonens grønt og dagens kartofler



Hjemmelavet indbagt is
Homemade baked icecream
DKK 85,-

Chokolade fondant
Chocolate fondant
DKK 85,-

Gammeldags æblekage
Old Fashined Appel Pie
DKK 85,-

Oste med hjemmelavet knækbrød
Cheeses with homemade crackers
DKK 95,-