

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 23.06 – til søndag d. 13.08

Sæson menu

Forret

*Ristet tigerrejer på cremet ærtepure,
brunet smør & hasselnødder
serveres med brød*

Mellemret

*Røget okseinderlår på krydderurtesalat & peberrodscreme
serveres med brød*

Hovedret

*Steak af kalvemørbrad
serveres med sommergrønt, dagens kartoffel & rødvinssauce*

Dessert

*Gateau Marcel
serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt citrus sorbet*

<i>2 retters menu</i>	<i>Kr. 398,00</i>
<i>3 retters menu</i>	<i>Kr. 458,00</i>
<i>4 retters menu</i>	<i>Kr. 498,00</i>

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 23.06 – til søndag d. 13.08

MENU TILBUD

220 G. GRILLET LAKS

SERVERES MED SOMMERGRØNT, DILDKARTOFLER & KOLD KRYDDERCREME

250 G. MØR RIBEYESTEAK

SKÅRET AF DANSK KALV

SERVERES MED SOMMERGRØNT, FRIES & HJEMMELAVET BEARNAISE SC.

Frit valg
Kr. 298,00

Forretter

Kold røget laks med rejer & urtecreme **Kr. 158,00**
Serveres med brød & smør

Ristet tigerrejer **Kr. 158,00**
på cremet ærtepure, brunet smør & hasselnødder
Serveres med brød

Røget okseinderlår på krydderurtesalat & peberrodscreme **Kr. 158,00**
Serveres med brød

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 23.06 – til søndag d. 13.08

Det varme køkken

<i>Stjernesked</i> <i>med stegt & dampet rødspættefilet, røget laks, rejer & asparges</i>	<i>Kr. 225,00</i>
<i>Salonens klassiske Wienerschnitzel, skåret af mør kalvefilet</i> <i>Serveres med brasede kartofler, grønne ærter og smørsauce</i>	<i>Kr. 298,00</i>
<i>Skindstegt kyllingebryst</i> <i>Serveres med sommergrønt, fries & rødvinssauce</i>	<i>Kr. 278,00</i>
<i>Frisk pasta med Black Tiger Prawns i flødesauce</i> <i>Hertil brød & smør</i>	<i>Kr. 298,00</i>
<i>Steak af kalvemørbrad</i> <i>Serveres med sommergrønt, dagens kartoffel & rødvinssauce</i>	<i>Kr. 335,00</i>
<i>Husets salat i forbindelse med hovedret</i> <i>Serveres med brød & smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<i>Kr. 98,00</i>
<i>Husets salat som hovedret</i> <i>Serveres med brød & smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<i>Kr. 175,00</i>
<i>Grøntsagsfrikadeller med sommergrønt, og pasta i krydderurter</i> <i>Serveres med brød & smør</i>	<i>Kr. 228,00</i>

Ekstra tilbehør

<i>Pommes frites</i> <i>med hjemmerørt chilimayonnaise</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Bearnaisesauce</i>	<i>Kr. 50,00</i>

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 23.06 – til søndag d. 13.08

Dessert / ost

Økologiske oste fra Thise ***Kr. 158,00***
Vesterhavsosst & blå kornblomst
Hertil hybencompot, syltede nødder samt sprød rug
Brød & smør

Gateau Marcel ***Kr. 158,00***
Serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt citrussorbet

Pære Belle Helene ***Kr. 148,00***
Vanilleis, vanillesyltet pære & chokoladesauce

Hvid chokolademoussé ***Kr. 148,00***
Serveres på nøddebund, syltede rabarber & is

Børneretter

Fiskefilet med friter ***Kr.135,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Røde pølser med friter ***Kr.135,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Frikadeller med friter ***Kr.135,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Stegt kyllingebryst med friter ***Kr.135,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Frisk pasta med kødsauce ***Kr.135,00***
Serveres med grøntsagsstang & ketchup

Pandekager med is & chokoladesauce ***Kr. 78,00***

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 23.06 – til søndag d. 13.08

Sødt til kaffen

<i>1/1 bolle med smør</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Lun kringle</i>	<i>Kr. 42,00</i>
<i>Kransekage</i>	<i>Kr. 38,00</i>
<i>Småkager</i>	<i>Kr. 38,00</i>
<i>Flødeskums Lagkage</i>	<i>Kr. 55,00</i>