

Frokostmenu

Serveres mellem 11.30 & 14.00

Kold røget laks med rejer & urtecreme ***Kr. 198,00***
med hjemmebagt brød & Arla Unika smør

Cæsarsalat ***Kr. 198,00***
med hjemmebagt brød & Arla Unika smør

Stjernesked ***Kr. 225,00***
med stegt & dampet rødspættefilet, røget laks, rejer & asparges

Vegansk svampe Wellington ***Kr. 225,00***
med årstidens grønt, dagens kartoffel & grøntsagspuré
serveres med hjemmebagt brød & Arla Unika smør

Ostetallerken ***Kr. 158,00***
Sort Kloster – Vesterhavssost – Blåskimmel Delikat
serveres med dagens kompot, sylt, vindruer & 3 slags kiks

Lun æblekage ***Kr. 138,00***
serveres med cremefraiche

Hjemmebagte pandekager ***Kr. 128,00***
hertil vanilje is & chokoladesauce

Børneretter

Fiskefilet med fritter ***Kr. 145,00***
serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Røde pølser med fritter ***Kr. 145,00***
serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Hjemmebagte pandekager ***Kr. 115,00***
hertil vanilje is & chokoladesauce

Frokostmenu
Serveres mellem 11.30 & 14.00

Kaffe/The & Sød

<i>Espresso</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Café Latte</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Café Crème</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Latte Machiatto</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Kaffe ad libitum</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>The ad libitum</i>	<i>Kr. 48,00</i>

<i>Irish Coffee</i>	<i>Kr. 79,00</i>
---------------------	------------------

<i>Kransekage</i>	<i>Kr. 40,00</i>
-------------------	------------------

<i>3 slags Småkager</i>	<i>Kr. 40,00</i>
-------------------------	------------------

<i>3 stk. fyldt Aalborg chokolade</i>	<i>Kr. 58,00</i>
---------------------------------------	------------------

Frokostmenu
Serveres mellem 11.30 & 14.00

Avec

<i>Husets Cognac VS</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Husets Cognac VSOP</i>	<i>Kr. 45,00</i>
<i>Husets Cognac XO</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Drambuie</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Grappa</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Armagnac</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Calvados</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Zacapa mørk 23 års rom</i>	<i>Kr. 80,00</i>
<i>Zacapa mørk 25 års rom</i>	<i>Kr. 120,00</i>
<i>Diplomatico rom</i>	<i>Kr. 60,00</i>
<i>Glenfiddich 12 års whisky</i>	<i>Kr. 45,00</i>
<i>Laphroaig 10 års whisky</i>	<i>Kr. 45,00</i>

Spørg betjeningen efter andre mærker eller ønsker

Frokostmenu

Serveres mellem 11.30 & 14.00

Specialøl



Heineken Pilsner

Pr. fl. 48,00

Heineken fås i 192 lande og er verdens mest internationale ølmærke. Karakteristisk for Heineken er en frisk og frugtagtig aroma, der stammer fra gæren, og en behagelig, ikke for voldsom bitterhed, der gør Heineken nem at drikke. Alk. 4,6%



Heineken 0,0%

Pr. fl. 48,00

Heineken har lanceret en alkoholfri øl med fokus på den gode ølsmag og færre kalorier. 0,0% indeholder kun 69 kalorier – cirka en tredjedel af en almindelig øl. Heineken 0,0% er et godt alternativ til alle, som gerne vil nyde en god øl, men samtidig skal være klar til at klare hverdagens opgaver og holde hovedet klart. Alk. 0,0%

Royal Pilsner / Royal Classic

Pr. fl. 0,33

Kr. 48,00

Fadøl Royal Classic

Pr. 0,3

Kr. 48,00

Fadøl Royal Classic

Pr. 0,5

Kr. 78,00

Fur specialøl

Pr. fl. 0,5

Kr. 95,00

Sodavand

Pr. fl. 0,25

Kr. 38,00

Økologisk saft

Pr. fl. 0,25

Kr. 38,00

Hyldeblomst – Appelsinjuice - Æblejuice

Frokostmenu

Serveres mellem 11.30 & 14.00



FUR Hvede er en overgæret øl af typen Hvede. Perlende og ufiltreret øl med farve som rødgyldent rav. Med tæt cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Kraftig, men velafbalanceret duft af frugt og banan.

Frisk aromatisk og frugtagtig smag med let syrlig afrunding.

Tysk inspireret Hvede brygget på fire forskellige malttyper samt to humletyper, der tilsættes ad tre gange. Alc. 5,6% vol.

Kr. 95,00



FUR Lager er en undergæret øl af typen Lager. Rolig og klar øl med farve som dyb rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum med lang holdbarhed, der giver fine blonder på glasset. Frugtagtig duft med frisk tone af blomster. Frisk, rund og med en karakterfuld velafbalanceret maltet smag. Mellemeuropæisk inspireret Lager brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. chokolademalt - samt bitterhumle og aromahumle, som tilsættes ad fire gange. Alc. 5,4 % vol.

Kr. 95,00



FUR Ale er en overgæret øl af typen Bitter & English Pale Ale. Rolig og klar øl med farve som rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder med lang holdbarhed. Duft af velafbalancerede humlenuancer med bund af ristet malt. Aromatisk og frugtagtig smag med en fyldig bitterfrisk afrundet afslutning af humle. Engelsk inspireret Ale brygget på tre forskellige malttyper samt tre humletyper, der tilsættes ad tre gange. Alc. 5,3% vol.

Kr. 95,00



FUR Bock er en undergæret Lager af typen Bock.

Klar og dyb ravgylden øl med fyldig cremefarvet skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset. Dyb maltet duft med fine oplevelser af humle.

Kraftig, rund maltet smag med en fyldig harmonisk afslutning af humle.

Tysk inspireret Bock brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. karamelmalt - samt klassisk bitterhumle og aromahumle. Alc. 7,6% vol.

Kr. 95,00



FUR Renaissance en overgæret øl af typen Brown Ale. Mørk og rødgylden øl med et tæt cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Duft af ristede malte og humleblomster.

Rund og harmonisk smag af blandt andet røgmalt, der fortsætter i en afrunding af kraftige humlenuancer. Dansk inspireret Brown Ale brygget på fem forskellige malttyper - bl.a. røgmalt - samt fem humletyper - både bitterhumler og aromahumler - som tilsættes ad tre gange. Alc. 6,2% vol.

Kr. 95,00



Brygmester Flemming Asmussen har givet FUR Alkoholfri Pale Ale den rene magi – let sødlig og fyldig, med smag af malt og med en god bitterhed fra humlen, der giver fin balance i afslutningen. Alkoholprocenten er på 0,5%, hvilket svarer til 0,2 genstande

Kr. 95,00