

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 10.08 - 2025

Sæson menu

Forret

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

Mellemret

*Røget okseinderlår på krydderurtesalat & peberrodscreme
serveres med brød & smør*

Hovedret

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

Dessert

*Eton Mess
Jordbær, flødeskum, marengs & jordbærpure*

2 retters menu

Kr. 398,00

3 retters menu

Kr. 458,00

4 retters menu

Kr. 498,00

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 10.08 - 2025

MENU TILBUD

220 G. GRILLET LAKS

SERVERES MED SOMMERGRØNT, DILDKARTOFLER & KOLD KRYDDERCREME

250 G. MØR RIBEYESTEAK

SKÅRET AF DANSK KALV

SERVERES MED SOMMERGRØNT, FRIES & PEBERSAUCE

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 & smør

Røget okseinderlår på krydderurtesalat & peberrodscreme

Kr. 158,00

Serveres med brød & smør

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 10.08 - 2025

Det varme køkken

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

Salonens klassiske Wienerschnitzel, skåret af mør kalvefilet ***Kr. 298,00***
Serveres med brasede kartofler, grønne ærter og smørsauce

Frisk pasta med Black Tiger Prawns i flødesauce ***Kr. 298,00***
Hertil brød & smør

Steak af kalvemørbrad ***Kr. 335,00***
Serveres med sommergrønt, dagens kartoffel & rødvinssauce

Husets salat i forbindelse med hovedret ***Kr. 98,00***
Serveres med brød & smør
Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt
samt rødløg vendt i basilikumpesto

Husets salat som hovedret ***Kr. 175,00***
Serveres med brød & smør
Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt
samt rødløg vendt i basilikumpesto

Vegetar

Grøntsagsfrikadeller ***Kr. 225,00***
Med årstidens grønt & pasta i cremet urtesauce
Serveres med brød & smør

Ekstra tilbehør

Pommes frites ***Kr. 65,00***
med hjemmerørt chilimayonnaise

Bearnaise sauce ***Kr. 50,00***

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 10.08 - 2025

Dessert / Ost

Ostetallerken ***Kr. 158,00***

Vesterhavssost - Delikat blåskimmel – Sort kloster

Hybencompot – solbærcompot – Cognac svesker

Vindruer – smør – kiks & brød

Eton Mess ***Kr. 148,00***

Jordbær, flødeskum, jordbærpure, marengs

Hvid Chokolade brownie ***Kr. 148,00***

Serveres med syltede rabarber & is

Børneretter

Fiskefilet med friter ***Kr. 145,00***

Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Røde pølser med friter ***Kr. 145,00***

Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Pandekager med is & chokoladesauce ***Kr. 115,00***

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 10.08 - 2025

Kaffe/The

Kaffe ad libitum *Kr. 48,00*

The ad libitum *Kr. 48,00*

Sødt til kaffen

2/2 boller med smør *Kr. 48,00*

Lun kringle *Kr. 42,00*

Kransekage *Kr. 40,00*

Småkager *Kr. 40,00*

Flødeskums Lagkage *Kr. 55,00*