

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 11.08 - 2024

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

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

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. 11.08 - 2024

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 & 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. 11.08 - 2024

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>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>Salonens Burger</i> <i>Brioche bolle, Oksebøf, salat, tomat, agurk relish, løg,</i> <i>kryddermayonnaise & cheddar</i> <i>Serveres med Fries & chilimayonnaise</i>	<i>Kr. 225,00</i>
<i>Vegetarisk Burger</i> <i>Brioche bolle, Svampetofubøf, salat, tomat, agurk relish,</i> <i>Løg, kryddermayonnaise</i> <i>Serveres med Fries & chilimayonnaise</i>	<i>Kr. 225,00</i>

Aftenmenu
Serveres mellem 17.30 & 21.30
Fra fredag d. 21.06 – til søndag d. 11.08 - 2024

Ekstra tilbehør

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

Bearnaise sauce **Kr. 50,00**

Dessert / ost

Økologiske oste fra Thise **Kr. 158,00**
Vesterhavsost & 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 Chokolade browine **Kr. 148,00**
Serveres med 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

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. 21.06 – til søndag d. 11.08 - 2024

Kaffe/The

<i>Kaffe ad libitum</i>	<i>Kr. 45,00</i>
<i>The ad libitum</i>	<i>Kr. 45,00</i>
<i>Cappuccino, Cafe Latte, Espresso, Varm kakao</i>	<i>Kr. 45,00</i>

Sødt til kaffen

<i>2/2 boller 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>