

Sæsonmenu

Seasonal Menu

Serveres i december mellem 12.00 & 21.30
Available in december between 12:00 & 21:30

Sæsonmenu

Forret

First Course

Jordskokkesuppe med grillet kammuslinger samt chips
Artichoke soup with grilled scallops and chips

Mellemret

Light course

Crouton med gravad laks, rævesauce og salat
Crouton with marinated salmon, mustard sauce and salad

Hovedretter

Main course

Rosastegt andebryst med tyttebær, panache af rodfrugt & kartoffel
samt Sc. Bigarade
Roasted duck breast with cranberries, panache of root vegetables & potato
Served with as sc. Bigarade

Ost

Cheese

Gorgonzola med pærecompot & smørristet rugbrød
Gorgonzola with pearcompot & butter toasted rye bread

Dessert

Dessert

Mandelmalarin med kirsebær og søde kys
Almond mazarincake with cherry and meringue

<i>2 retters menu</i>	<i>Kr. 298,00</i>
<i>3-retters menu</i>	<i>Kr. 368,00</i>
<i>4-retters menu</i>	<i>Kr. 428,00</i>
<i>5-retters menu</i>	<i>Kr. 478,00</i>

Lette retter

Light dishes

Serveres i december mellem 12.00 & 21.30
Available in december between 12:00 & 21:30

Stjernesked **Kr. 135,00**

*med stegt og dampet rødspættefilet, røget laks
rejer & asparges*

The Shooting Star

with fried and steamed fillet of plaice, smoked salmon shrimp & asparagus

Kyllingesandwich **Kr. 115,00**

*foccaciabrød med karrydressing, kyllingebryst, tomat,
agurkerelish, blandet salat & bacon*

*Chicken sandwich - focaccia bread with curry dressing, chicken breast,
tomato, cucumber relish, mixed greens & bacon*

Pariserbøf **Kr. 145,00**

serveret på traditionel vis (Tilberedningstid ca. 20 min.)

Parisian steak - minced beef on toast with trimmings

(Cooking time approx. 20 min.)

Smørrebrød **Kr. 65,00**

Uspecificeret – spørg betjeningen

Open-faced sandwiches unspecified – ask a member of staff

Pommes frites **Kr. 42,00**

med hjemmerørt chilimayonnaise

Chips (French fries) with homemade chili mayonnaise

*Serveres i december mellem 12.00 & 21.30
Available in december between 12:00 & 21:30*

Forretter

First Courses

Jordskokkesuppe med grillet kammuslinger samt chips **Kr. 92,00**
Artichoke soup with grilled scallops and chips

Crouton med gravad laks, rævesauce og salat **Kr. 108,00**
Crouton with marinated salmon, mustard sauce and salad

Bresaola **Kr. 98,00**
Hertil kryddermayo, oliven og syltede rødløg
Bresaola with spicy mayonnaise, olives, and pickled red onions

Hovedretter

Main Courses

Frisk pasta **Kr. 185,00**
Med black tiger rejer i hvidløg & fløde
Fresh pasta with black tiger prawns in garlic & cream

Skindstegt kyllingebryst **Kr. 185,00**
Med sæsonens grønt, kartoffel og rødvinssauce
Fried chickenbreast with seasonal vegetables, potatoes and red wine sauce

Ribeye af dansk Himmerlandskvæg (ca. 300 g.) **Kr. 298,00**
Med fries & hjemmelavet bearnaisesauce
Ribeye from Danish Himmerland cattle (approx. 300 g.)
With fries & homemade béarnaise sauce

Rosastegt andebryst med tyttebær, **Kr. 285,00**
panache af rodfrugt & kartoffel samt Sc. Bigarade
Roasted duck breast with cranberries, panache of root vegetables & potato, Served with as sc. Bigarade

Salat i forbindelse med hovedret **Kr. 48,00**
Rød spidskål, rødbede, granatæble, appelsin, hasselnødder samt puy linser vendt i solbærvinagrette – serveres med brød og smør
Red cabbage, beetroot, pomegranate, orange, hazelnuts and puy lentils turned into black currant vinegar served with bread and butter

*Serveres i december mellem 12.00 & 21.30
Available in december between 12:00 & 21:30*

Klassiske retter

Classic dishes

Stegt flæsk – 9 stk.

Kr. 135,00

*Med hvide kartofler, rødbeder og persillesauce
Crisp fried pork slices – served with white potatoes,
beetroot, and parsleysauce.*

Stegt rødspætte

Kr. 185,00

*med persillesauce, hvide kartofler & citron
Fried plaice with parsley sauce, white potatoes & lemon*

Klassisk Wienerschnitzel

Kr. 198,00

*serveret med ærter, brasede kartofler, wienerdreng & smørsauce
Classic Wiener Schnitzel served with peas, pommes saute,
wienerdreng (lemon, herring, capers and horseradish) & butter sauce*

Vegetarret

Vegetarian option

Selleribøf med spidskål & CousCous

Kr. 152,00

Celerybeef with cabbage and CousCous

Salat som hovedret

Salad as a main course

***Rød spidskål, rødbede, granatæble, appelsin,
hasselnødder samt puy linser vendt i solbærvinalette
serveres med brød og smør***

Kr. 98,00

*Red cabbage, beetroot, pomegranate, orange,
hazelnuts and puy lentils turned into black currant vinegar
served with bread and butter*

Dessert & ost

Dessert & cheese

*Serveres i december mellem 12.00 & 21.30
Available in december between 12:00 & 21:30*

Mandelmarzarin med kirsebær og søde kys **Kr. 98,00**
Almond mazarincake with cherry and meringue

Pandekager **Kr. 79,00**
med vaniljeis, jordbærpuré & chokoladesauce
Pancakes with vanilla ice cream, strawberry purée, and chocolate sauce,

Pære Belle Helene **Kr. 85,00**
Vanillesyltet pære med vanilleis, chokoladesauce & flødeskum
Pear Belle Hellene - Vanilla-pickled pear with vanilla ice, chocolate sc. & whipped cream

Udvalg af husets oste **Kr. 108,00**
med kompot, oliven & hjemmelavet knækbrød
Selection of house cheeses – with compot, olives & homemade bread

Gorgonzola med pærecompot & smørristet rugbrød **Kr. 98,00**
Gorgonzola with pearcompot & butter toasted rye bread

Kaffe/the

Coffee/Tea

	<i>Pr. Krus/kop</i>
	<i>Per mug/cup</i>
<i>Espresso</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Café Latte</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Café Crème</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Latte Machiatto</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Alm. kaffe/the</i>	<i>Kr. 32,00</i>
<i>Black coffee or tea</i>	
<i>Sort kaffe eller the</i>	<i>Ad. Libitum</i>
<i>Black coffee or tea</i>	<i>Kr. 39,00</i>

Sødt

Sweet

<i>Kransekage</i>	<i>Kr. 30,00</i>
<i>Almond Cake</i>	
<i>Nøddehorn</i>	<i>Kr. 30,00</i>
<i>Local pastry made with nuts and marzipan</i>	
<i>Belgisk Chokolade</i>	<i>Kr. 35,00</i>
<i>Belgian Chocolate</i>	
<i>Småkager – 3 slags</i>	<i>Kr. 30,00</i>
<i>Small cakes – 3 kinds</i>	

Avec

After-dinner drinks

<i>Husets Cognac 2 cl.</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>The House Cognac 2 cl.</i>	
<i>Baileys 2 cl.</i>	<i>Kr. 37,00</i>
<i>Zacapa mørk 23 års rom 2 cl.</i>	<i>Kr. 80,00</i>
<i>Zacapa dark 23-year-old rum 2 cl.</i>	

Aperitif

	<i>Pr. glas</i>
<i>Kir – crème de cassis med hvidvin</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Crement d`Alsace</i>	<i>Kr. 65,00</i>
	<i>1/1 fl. Kr. 368,00</i>

MÅNEDENS RØDVIN **Zingled Out Zinfandel, Lodi 2015**

*Meget indbydende og frugtrig vin med noter af solmodne bær, vanille og chokolade.
Fyldig og frugtig smag. Smagen af blåbær, blommer og solbær tydeligt kommer frem
Lagringen på amerikanske egetræsfade afrunder vinen og tilfører samtidig nuancer af
chokolade og kaffe i smagen*

Pr. flaske Kr. 335,00

RED WINE OF THE MONTH **Zingled Out Zinfandel, Lodi 2015**

*Very inviting and fruity wine with notes of sun-dried berries, vanilla and chocolate.
Full-bodied and fruity taste, where the taste of blueberries, plums and
blackcurrant clearly emerge.
Stored in American oak barrels rounds out the wine and adds shades of chocolate and
coffee to the taste.*

Per bottle DKK 335



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.



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.



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.



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.



FUR Porter er en overgæret øl af typen Imperial Stout. Mørk, mahnifarvet med tæt nøddebrunt skum, der har en lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Dejlig duft af røgmalt og engelsk lakrids. Fyldig maltet smag med en ekstra tone af røgmalt og engelsk lakrids, der afrundes i en for øltypen frisk afslutning. Engelsk inspireret porter brygget på fem forskellige malttyper - bl.a. røgmalt, karamelmalt og chokolademalt - samt to humletyper, hvoraf den ene er med til at give øllen et friskt pift. Humlen tilsættes ad to gange. Alc. 6,5% vol.

Grøn Tuborg / Tuborg Classic / Carlsberg

Pr. fl. 0,33 cl. Kr. 42,00

Fur

Pr. fl. 0,50 cl. Kr. 95,00

Sodavand

Pr. fl. 0,25 cl. Kr. 32,00

Søbogaard økologisk hyldeblomst

Pr. fl. 0,25 cl. Kr. 32,00