



3-retters menu

Forret

Laksebombe

Med mascarponecreme, håndpillede rejer, stenbiderrogn, cherrytomater, spæde spire samt pesto dressing.

Hovedret

200g steak af mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og pebersauce.

Dessert

Citron Cheesecake

Smørbagt bund af digestivecrumble og cremet mild ostekagefyldning med et strejf af vanilje, pyntet med citrongelé.

289 kr. pr. person



Frokost (10.30 - 16.00)

- | | |
|---|--------------|
| 1. Brunch | 139,- |
| m. scrambled eggs, bacon, brunchpølser, parmaskinke, yoghurt m. müsli, pandekage, to slags ost, frisk frugt, friskbagt brød m. smør og marmelade samt 1 glas juice (Serveres alle dage indtil kl. 13:00). | |
| 2. Frokost Stjerneskud | 125,- |
| m. ristet brød, stegt og dampet fiskefilet, rejer, asparges, dild, kaviar, citron, tomat, agurk, dild og dressing. | |
| 3. Frokost Grillet Kyllingesteak | 109,- |
| m. grillet kyllingebryst. Serveres m. smørstegte kartofler, whiskysauce og dagens salat. | |
| 4. Frokost Grillet Steak | 109,- |
| m. 150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med smørstegte kartofler, dagens salat og bearnaisesauce. | |
| 5. Frokost Okseburger | 99,- |
| m. 200g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip. | |
| 6. Frokost kyllingeburger | 99,- |
| m. flammegrillet kyllingebryst, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, smørstegte kartofler og dip. | |



Frokost (10.30 - 16.00)

- | | |
|--|-------------|
| 7. Frokost Clubsandwich med kylling | 89,- |
| m. bacon, abrikos-karrydressing, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 8. Frokost Clubsandwich med parmaskinke | 89,- |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 9. Frokost Clubsandwich med laks | 89,- |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 10. Omelet med kartoffel | 85,- |
| m. bacon, ost, og en let salat. | |
| 11. Omelet med skinke | 85,- |
| m. bacon, ost, og en let salat. | |



Børnemenü

Børnemenüerne er beregnet til børn under 12 år.

12. Fiskefilet	59,-
m. pommes frites, ketchup og remoulade.	
13. Børneburger	59,-
Hjemmelavet oksekødsburger m. ost og ketchup. Serveres med kartoffelbåde.	
13. Kyllingenuggets	59,-
m. kartoffelbåde, ketchup og remoulade.	
14. Bolognese	59,-
m. frisk pasta med hjemmelavet kødsovs.	
15. Kartoffelbåde	39,-
m. ketchup og remoulade.	
16. Børnepizza	59,-
m. to valgfrie ingredienser.	



Forretter

17. Jordskokkesuppe med ovnbagt torsk **79,-**

Lækker cremet jordskokkesuppe m. ovnbagt torsk, sprød jordskokkerchips.

18. Carpaccio **79,-**

m. modnet okseinderlår fra Grambogård, serveres med sprød salat, basilikumspesto, kapers og revet parmesanost.

19. Nachos **74,-**

m. ovnbagte majschips, kylling, gratineret med cheddarost. Serveres m. creme fraiche og salsa.

20. Rejecocktail **79,-**

m. friske håndpillede rejer. Serveres på en bund af hjertesalat, tomat og agurk.

Pyntet med kaviar, dild, citron og dressing.

21. Laksebombe **79,-**

m. mascarpone creme og rejer, stenbiderrogn, cherrytomater, spæde spire, samt pestodressing.



Hovedretter

Når du bestiller din bøf hos os, får du et godt stykke Hereford, som er kødkvæg af højeste kvalitet og er kendt for at være mørt samt saftigt.

Alle hovedretter fås med sauce ad libitum.

- | | |
|--|--------------|
| 22. Peber steak | 189,- |
| Af 200g steak af mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og hjemmelavede pebersauce. | |
| 23. Bearnaise steak | 189,- |
| Af 200g steak mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og hjemmelavede pebersauce. | |
| 24. Kyllingesteak | 169,- |
| Af flammegrillet Kyllingebryst m. smørstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og bearnaisesauce. | |
| 25. Ribeye steak | 239,- |
| Af 300g flammegrillet ribeye steak skåret af det fineste kvæg. Serveres m. smørstegte kartoflervendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede pebersauce. | |
| 26. Lammefilet | 189,- |
| Af flammegrillet lammefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian og vores hjemmelavede champignonsauce. | |



Burgere

- 27. Luksusburger med hakket oksekød** **139,-**
- 250g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.
- 28. Luksusburger med kyllingebryst** **139,-**
- Flammegrillet Kylling, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, smørstegte kartofler og dip.
- 29. Husets XL burger** **169,-**
- 250g flammegrillet bøf, 150g flammegrillet steak, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.
- 30. Steak burger** **149,-**
- 150g Flammegrillet steak, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.
- 31. Vegetar burger** **139,-**
- Vegetar bøf (beyond meat), ost, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, smørstegte kartofler og dip.



Salater

32. Kyllingesalat **109,-**

m. kylling, soltørrede tomater, syltede gulerødder, syltede rødløg, agurk, tomat, mixed salat, spidskål, soyamandler, feta, pesto og artiskokker.

33. Bagt laks **109,-**

m. laks, soltørrede tomater, syltede gulerødder, syltede rødløg, agurk, tomat, mixed salat, spidskål, artiskokker, pesto, mozzarella og sød sennepsdressing.

34. Parmaskinkesalat **109,-**

m. parmaskinke, soltørrede tomater, syltede gulerødder, syltede rødløg, agurk, tomat, mixed salat, spidskål, artiskokker, pesto, parmesanost og rygeostcreme.

Pastaretter

35. Fettuccine med Kylling **119,-**

Fettuccine, kylling med bacon og stegte svampe, vendt i cremet flødesauce. Serveres m. frisk persille og revet parmesanost.

36. Fettuccine a la Carbonara **119,-**

Fettuccine med bacon, æg og svampe, vendt i cremet flødesauce, Serveres m. frisk persille og revet parmesanost.

37. Fettuccine med Laks **119,-**

Fettuccine, flødestuvet spinat og røget laks. Serveres m. frisk persille og revet parmesanost.



Gourmetpizza

- | | |
|--|--------------|
| 38. Pizza med serranoskinke | 109,- |
| m. serranoskinke , cherrytomat, champignon, mozzarellaost, parmesanost, pesto og rucola. | |
| 39. Pizza med røget laks | 109,- |
| m. røget laks, mozzarellaost, cherrytomat, rucola, citron og pesto. | |
| 40. Pizza med oksefilet | 109,- |
| m. oksefilet, løg, champignon og gorgonzola. | |
| 41. Pizza med oksefilet | 109,- |
| m. oksefilet, pølse, kebab, oksekød, pepperoni og bacon. | |
| 42. Mix selv pizza | 89,- |



Dessert

43. Brownie kage med is **59,-**

En lækker brownie kage, serveres m. italiensk vanilje is og chokoladesauce.

Pyntes med friske bær.

44. Pandekager **59,-**

To lune pandekager serveres m. italiensk vanilje is og chokoladesauce.

Pyntes med friske bær.

45. Chokolade fondant **59,-**

En lækker blødende og lun chokoladekage, serveres m. italiensk vanilje is og chokoladesauce.

Pyntes med friske bær.

46. Citron Cheesecake **59,-**

Smørbagt bund af digestivecrumble og cremet mild ostekagefyldning m. et strejf af vanilje, pyntet med citrongelé.



Kolde drikkevarer

	Lille (0,3 L)	Stor (0,5 L)
Sodavand	36,-	44,-
Coca Cola , Cola Zero, Fanta, Sprite, Sweppes lemon eller Danskvand.		
Kildevand.		25,- Flaske
Rynkeby æblemost		30,- Flaske
Appelsinjuice		30, Flaske
Hyldeblomst		30,- Flaske
ØL		
Carlsberg Pilsner	48,- (0,4 L)	58,- (0,6 L)
Tuborg Classic	52,- (0,4 L)	62,- (0,6 L)
Grimbergen Double	52,- (0,33 L)	62,- (0,5 L)
Flaske		
Brooklyn Lager	5,2%	59,-
Brooklyn Defender IPA	6,7%	59,-
Brooklyn East India Pale Ale	6,9%	59,-



Varmedrikkevarer

Espresso (Double shot)	20,-
Americano (Double shot med vand)	25,-
Cortado (Double shot og lidt varmet mælk)	30,-
Cappiccino (Double shot med varmet og skummet mælk)	39,-
Caffe latte (Double shot med varmet mælk)	39,-
Iskaffe (Double shot med kold mælk, isterninger og sirup)	39,-
TE ØKO (Se vores udvalg i baren)	30,-
Chai latte (Varm mælkedrik med chai te fra fonte - vegan)	35,-
Varm kakao (29,5% kakao fra fonte - vegan)	39,-
Irish coffee (2 cl whiskey, kaffe, rørsukker og flødeskum)	55,-



Vores kaffe leveres fra Lajmi - coffee roasters i Sabro/lading.



Et lokalt familie drevet kafferisteri med fokus på kvalitet og bæredygtig kaffe.

Kaffen stammer fra Brasilien, og er udviklet i samarbejde med Victor Morassi, der driver sin egen kaffefarm i Brasilien (Minas Gerais).

Denne kaffe er en mindre vovet men yderst behagelig kaffe med smagsnoter af nødder, chokolade, marcipan og røde bær.

Bønnerne er natural process, af sorten 'Yellow Catuai' og dyrkes i ca 1200 meters højde.



Vinkort

Bobler

	Glas	Flaske
Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Italien	55,-	240,-
Sødmefuld og perlende med den aromatiske "moscato-duft"		
Prosecco, Spumante, Extra Dry, Bianca Vigna, Italien		350,-
Tør, frugtig og cremet med fine bobler og noter af hvide blomster, hvid frugt og citrus.		

Hvidvin

2020 Pinot Grigio, Ville di Antane, Veneto, Italien	55,-	210,-
Frisk, sprød, let krydrede noter af kvæde og æble samt honning.		
2018 San Brizio Soave Organico, La Cappuccina, Veneto, Italien		325,-
Rig, struktureret og kompleks med let fylde og noter af vanilje, akacie og modne frugter.		
2019 La Fuga Chardonnay, Donnafugata, Sicilien, Italien		425,-
Saftig, dyb og frugtig med let fylde og noter af ananas, fersken og florale hints.		



Vinkort

Rosé

	Glas	Flaske
2020 Primavera, Rosato di Sangiovese, Poggio al Sole, Toscana, Italien		198,-

Frugtig, saftig og elegant med fin og nærmest vibrerende syre.

2020 Lumera Rosato, Donnafugata, Sicilien, Italien		280,-
---	--	-------

Aromatisk, frisk og krydret med noter af vilde jordbær, granatæble og blomster.

Rødvin

2019 Poggiotondo Chianti DOCG, Organic, Toscana, Italien	55,-	210,-
---	------	-------

Frugtfuld og saftig med mange fløjlsbløde tanniner, noter af tørrede oregano, mørke, søde kirsebær og delikater krydderier.

2018 Primitivo Salento, a6mani, Apulien, Italien		200,-
---	--	-------

Fyldig, blød og rig med runde tanniner og noter af svesker, blomme, rosmarin og vanilje

2018 Pinot Nero La Tunella, Friuli, Italien		350,-
--	--	-------

Frugtfuld og burgundisk med fine tanniner og noter af kirsebær, skovjordbær samt et typisk animalsk strejf.

2018 Valpolicella Ripasso Biologico, La Casa di Roberta, Veneto, Italien		325,-
---	--	-------

Fløjlsblød og balanceret med runde tanniner, fin syre og noter af kirsebær, varme krydderier og ristet eg.



Vinkort

Kældervin

	Glas	Flaske
2016 Brunello di Montalcino, Silvio Nardi Toscana, Italien		660,-
Rig, intens og ren med varme diskrete tanniner og noter af anis, skovbær, chokolade, krydderier og vanilje.		
2013 Barolo Sotto Castello di Novello, Grimaldi Piemonte, Italien		570,-
Fyldig, kompleks og tæt med tætte afrundede tanniner og noter af violet, blåbær, blommer, frugtkompot og lakrids.		
2019 Le Serre Nuove dell' Ornellaia Toscana Italien		750,-
Saftig, kødfuld og elegant med afrundede silkebløde tanniner og noter af røde bær, krydderier og balsamico.		

Dessertvin

2019 Recioto della Valpolicella, Righetti, Veneto Italien	55,-	320,-
Mørk, koncentreret, rig og sødmefuld med noter af lakrids og solbær.		