



## 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)

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Brunch</b>  | <b>149,-</b> |
| 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). |              |
| <b>2. Frokost Stjerneskud</b>   | <b>139,-</b> |
| m. ristet brød, stegt og dampet fiskefilet, rejer, asparges, dild, kaviar, citron, tomat, agurk, dild og dressing.  |              |
| <b>3. Frokost Grillet Kyllingesteak</b>   | <b>119,-</b> |
| m. grillet kyllingebryst. Serveres m. kartoffelbåde, dagens salat og bearnaisesauce.  |              |
| <b>4. Frokost Grillet Steak</b>   | <b>119,-</b> |
| m. 150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med kartoffelbåde, dagens salat og bearnaisesauce.   |              |
| <b>5. Frokost Okseburger</b>  | <b>109,-</b> |
| m. 200g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, kartoffelbåde, salat og dip.   |              |
| <b>6. Frokost kyllingeburger</b>  | <b>109,-</b> |
| m. flammegrillet kyllingebryst, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, kartoffelbåde og dip.  |              |



## Frokost (10.30 - 16.00)

---

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>7. Frokost Clubsandwich med kylling</b>   | <b>99,-</b> |
| m. bacon, abrikos-karrydressing, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. |             |
| <b>8. Frokost Clubsandwich med parmaskinke</b>   | <b>99,-</b> |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost.                 |             |
| <b>9. Frokost Clubsandwich med laks</b>  | <b>99,-</b> |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost.                 |             |
| <b>10. Omelet med kartoffel</b>  | <b>89,-</b> |
| m. bacon, ost, og en let salat.  |             |
| <b>11. Omelet med skinke</b>   | <b>89,-</b> |
| m. bacon, ost, og en let salat.  |             |



## Børnemenü

---

**Børnemenüerne er beregnet til børn under 12 år.**

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>12. Fiskefilet</b>  | <b>59,-</b> |
| m. kartoffelbåde, ketchup og remoulade.                                      |             |
| <b>13. Børneburger</b>   | <b>59,-</b> |
| Hjemmelavet oksekødsburger m. ost og ketchup.<br>Serveres med kartoffelbåde. |             |
| <b>13. Kyllingenuggets</b>   | <b>59,-</b> |
| m. kartoffelbåde, ketchup og remoulade.                                      |             |
| <b>14. Bolognese</b>   | <b>59,-</b> |
| m. frisk pasta med hjemmelavet kødsovs.                                      |             |
| <b>15. Kartoffelbåde</b>   | <b>39,-</b> |
| m. ketchup og remoulade.   |             |
| <b>16. Børnepizza</b>  | <b>59,-</b> |
| 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.**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>22. Peber steak</b>   | <b>189,-</b> |
| 200g steak af mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og hjemmelavet pebersauce.                                      |              |
| <b>23. Bearnaise steak</b>   | <b>189,-</b> |
| 200g steak mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og hjemmelavet bearnaisesauce.                                     |              |
| <b>24. Kyllingesteak</b>   | <b>179,-</b> |
| Flammegrillet Kyllingebryst m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og hjemmelavet bearnaisesauce.  |              |
| <b>25. Ribeye steak</b>  | <b>239,-</b> |
| 300g flammegrillet ribeye steak skåret af det fineste kvæg. Serveres m. smørstegte kartoflervendt i timian, dagens garniture og vores hjemmelavede pebersauce. |              |
| <b>26. Lammefilet</b>  | <b>189,-</b> |
| Flammegrillet lammefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagen garniture 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** **189,-**  
250g flammegrillet bøf, 150g flammegrillet steak, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.
- 30. Steak burger** **169,-**  
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** **119,-**

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

**33. Bagt laks** **119,-**

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

**34. Parmaskinkesalat** **119,-**

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

## Pastaretter

---

**35. Fettuccine med Kylling** **129,-**

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

**36. Fettuccine a la Carbonara** **129,-**

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

**37. Fettuccine med Laks** **129,-**

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





## Gourmetpizza

---

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



## Dessert

---

**43. Brownie kage med is** **69,-**

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

Pyntes med friske bær.

**44. Pandekager** **69,-**

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

Pyntes med friske bær.

**45. Chokolade fondant** **69,-**

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

Pyntes med friske bær.

**46. Citron Cheesecake** **69,-**

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



## Varme drikkevarer

---

<b>Espresso</b> (Double shot)	20,-
<b>Americano</b> (Double shot med vand)	25,-
<b>Cortado</b> (Double shot og lidt varmet mælk)	30,-
<b>Cappiccino</b> (Double shot med varmet og skummet mælk)	39,-
<b>Caffe latte</b> (Double shot med varmet mælk)	39,-
<b>Iskaffe</b> (Double shot med kold mælk, isterninger og sirup)	39,-
<b>TE ØKO</b> (Se vores udvalg i baren)	30,-
<b>Chai latte</b> (Varm mælkedrik med chai te fra fonte - vegan)	35,-
<b>Varm kakao</b> (29,5% kakao fra fonte - vegan)	39,-
<b>Irish coffee</b> (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
<b>Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Italien</b>		240,-
Sødmefuld og perlende med den aromatiske "moscato-duft"		
<b>Prosecco, Spumante, Extra Dry, Bianca Vigna, Italien</b>		350,-
Tør, frugtig og cremet med fine bobler og noter af hvide blomster, hvid frugt og citrus.		

### Hvidvin

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



## Vinkort

### Rosé

	Glas	Flaske
<b>2020 Primavera, Rosato di Sangiovese, Poggio al Sole, Toscana, Italien</b>	55,-	198,-

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

<b>2020 Lumera Rosato, Donnafugata, Sicilien, Italien</b>		280,-
---	--	-------

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

### Rødvin

<b>2019 Poggiotondo Chianti DOCG, Organic, Toscana, Italien</b>	55,-	210,-
---	------	-------

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

<b>2018 Primitivo Salento, a6mani, Apulien, Italien</b>		200,-
---	--	-------

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

<b>2018 Pinot Nero La Tunella, Friuli, Italien</b>		350,-
--	--	-------

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

<b>2018 Valpolicella Ripasso Biologico, La Casa di Roberta, Veneto, Italien</b>		325,-
---	--	-------

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



## Vinkort

---

### Kældervin

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

### Dessertvin

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