



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.

319 kr. pr. person



Frokost (10.30 - 16.00)

- | | |
|--|--------------|
| 1. Brunch | 149,- |
| m. scrambled eggs, bacon, brunchpølser, seranoskinke, 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 | 149,- |
| m. ristet brød, stegt og dampet fiskefilet, rejer, laks, asparges, dild, kaviar, citron, tomat, agurk, dild og dressing. | |
| 3. Frokost Grillet Kyllingesteak | 129,- |
| m. grillet kyllingebryst. Serveres m. kartoffelbåde, bearnaisesauce og dagens salat. | |
| 4. Frokost Grillet Steak | 129,- |
| m. 150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med kartoffelbåde, dagens salat og bearnaisesauce. | |
| 5. Frokost Okseburger | 109,- |
| m. 200g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, kartoffelbåde, salat og dip. | |
| 6. Frokost kyllingeburger | 109,- |
| m. flammegrillet kyllingebryst, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, kartoffelbåde og dip. | |



Frokost (10.30 - 16.00)

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



Børnemenü

Børnemenüerne er til børn under 12 år.

- | | |
|---|-------------|
| 12. Fiskefilet | 65,- |
| En fiskefilet m. kartoffelbåde, ketchup og remoulade. | |
| 13. Børneburger | 69,- |
| Hjemmelavet oksekødsburger m. tomat, agurk, salat, ost og ketchup.
Serveres med kartoffelbåde. | |
| 14. Kyllingenuggets | 65,- |
| Fire kyllingenuggets m. kartoffelbåde, ketchup og remoulade. | |
| 15. Bolognese | 65,- |
| m. frisk pasta og vores hjemmelavede kødsovs. | |
| 16. Kartoffelbåde | 39,- |
| m. ketchup og remoulade. | |
| 46. Børnepizza | 65,- |
| m. tomat, ost og skinke eller pepperoni. | |



Forretter

17. Dampede Muslinger **89,-**

I hvidvin/flødesovs med rødløg og persille.

Fås også som hovedret til 149,-

18. Capresesalat **89,-**

m. cherrytomat, mozzarella, balsilikum, balsamico, olivenolie og rødløg

19. Nachos **79,-**

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

20. Rejecocktail **89,-**

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

Pyntet med kaviar, dild, citron og dressing.

21. Laksebombe **89,-**

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 | 209,- |
| 200g steak af mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og vores hjemmelavede pebersauce. | |
| 23. Bearnaise steak | 209,- |
| 200g steak mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og bearnaisesauce. | |
| 24. Kyllingesteak | 189,- |
| Flammegrillet Kyllingebryst m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og bearnaisesauce. | |
| 25. Ribeye steak | 259,- |
| 300g flammegrillet ribeye steak skåret af det fineste kvæg. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og vores hjemmelavede pebersauce. | |
| 26. Lammefilet | 209,- |
| Flammegrillet lammefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og vores hjemmelavede champignonsauce. | |



Burgere

27. Luksusburger med hakket oksekød **149,-**

250g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.

28. Luksusburger med kyllingebryst **149,-**

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 **129,-**

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

33. Bagt laks **129,-**

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

34. Parmaskinkesalat **129,-**

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

Pastaretter

35. Fettuccine med Kylling **139,-**

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

36. Fettuccine a la Carbonara **139,-**

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

37. Fettuccine med Laks **139,-**

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



Gourmetpizza

- | | |
|---|--------------|
| 38. Pizza med serranoskinke | 139,- |
| m. serranoskinke, cherrytomat, champignon, mozzarellaost, parmesanost, pesto og rucola. | |
| 39. Pizza med røget laks | 139,- |
| m. røget laks, mozzarellaost, cherrytomat, rucola, citron, pesto, og revet parmesanost. | |
| 40. Pizza med oksefilet | 139,- |
| m. oksefilet, løg, champignon og gorgonzola. | |
| 41. Pizza med oksefilet og kebab | 139,- |
| m. oksefilet, pølse, kebab, oksekød, pepperoni og bacon. | |



Dessert

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

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

Pyntes med friske bær.

43. Pandekager **69,-**

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

Pyntes med friske bær.

44. Blåbær Cheesecake **69,-**

Smørbagt bund af digestivecrumble og cremet mild ostekagefyld med smag af blåbær og blåbærgelé. Serveres med vanilie is.

45. 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)
Sodavand	39,-	49,-
Coca Cola , Cola Zero, Fanta, Sprite, Sweppes lemon eller Danskvand.		
Kildevand.		29,- Flaske
Rynkeby æblemost		35,- Flaske
Appelsinjuice		35,- Flaske
Hyldeblomst		35,- Flaske
ØL		
Carlsberg Pilsner	52,- (0,4 L)	62,- (0,6 L)
Tuborg Classic	56,- (0,4 L)	66,- (0,6 L)
Grimbergen Double	56,- (0,33 L)	66,- (0,5 L)
Flaske		
Brooklyn Lager	5,2%	65,-
Brooklyn Defender IPA	6,7%	65,-
Brooklyn East India Pale Ale	6,9%	65,-



Varmer drikkevarer

Espresso (Double shot)	30,-
Americano (Double shot med vand)	35,-
Cortado (Double shot og lidt varmet mælk)	35,-
Cappiccino (Double shot med varmet og skummet mælk)	44,-
Caffe latte (Double shot med varmet mælk)	44,-
Iskaffe (Double shot med kold mælk, isterninger og sirup)	44,-
TE ØKO (Se vores udvalg i baren)	35,-
Chai latte (Varm mælkedrik med chai te fra fonte - vegan)	44,-
Varm kakao (29,5% kakao fra fonte - vegan)	44,-
Irish coffee (2 cl whiskey, kaffe, rørsukker og flødeskum)	65,-



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
Brut Spumante Vallebelbo Viticoltori, Italien		240,-
Frisk, floral og delikat med fine bobler og noter af grønne æbler og krydderurter.		
Champagne Andre Clouet Brut Grande Reserve		600,-
Klassisk fyldig Champagne på udelukkende Pinot Noir.		

Hvidvin

2019 Poggiotondo Bianco Vermentino, Toscana, Italien	65,-	290,-
Frisk og sprød med noter af citrus og mineralsk eftersmag.		
2018 San Brizio Soave Organico, La Cappuccina, Veneto, Italien		375,-
Rig, struktureret og kompleks med let fylde og noter af vanilje, akacie og modne frugter.		
2019 La Fuga Chardonnay, Donnafugata, Sicilien, Italien		475,-
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	65,-	290,-

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

Rødvin

2019 Poggiotondo Chianti DOCG, Organic, Toscana, Italien	65,-	290,-
---	------	-------

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

2018 Pinot Nero La Tunella, Friuli, Italien		400,-
--	--	-------

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		375,-
---	--	-------

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

Dessertvin

2021 Dindarello, Maculan, Italien	65,-	400,-
--	------	-------

Gylden dessertvin med noter af lynghonning, viol og rosin.



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.		
2015 Brunello di Montalcino, Biondi Sandi, Toscana, Italien		1800,-
Det mest berømte Brunellohus og en liga for sig.		
2010 Barbaresco Sori Paitin, Peimonte, Italien		1300,-
Slank og samtidig rig, dyb og elegant. Strejf af viol og lakrids med vedvarende eftersmag.		
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.		