



3-retters menu

Forret

Tigerrejer

m. håndpillede tigerrejer. Serveres på en bund af sprødt, ristet brød.

Toppes med advokadocreme og stenbiderrogn.

Hovedret

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

Dessert

Brownie kage med is

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

Pyntes med friske bær.

339 kr. pr. person



Frokost (10.30 - 16.00)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Brunch | 159,- |
| m. scrambled eggs, bacon, brunchpølser, seranoskinke, yoghurt m. müsli, pandekage, to slags ost, frisk frugt, friskbagt brød m. smør og marmelade samt et valgfrit glas juice eller kaffe (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. pommes frites, bearnaisesauce og dagens salat. | |
| 4. Frokost Grillet Steak | 139,- |
| m. 150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med pommes frites, dagens salat og bearnaisesauce. | |
| 5. Frokost Okseburger | 119,- |
| m. 200g flammegrillet bøf, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, pommes frites, salat og dip. | |
| 6. Frokost kyllingeburger | 119,- |
| m. flammegrillet kyllingebryst, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, pommes frites og dip. | |



Frokost (10.30 - 16.00)

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 7. Frokost Clubsandwich med kylling | 109,- |
| m. bacon, abrikos-karrydressing, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 8. Frokost Clubsandwich | 109,- |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 9. Frokost Clubsandwich med laks | 109,- |
| m. rygeostcreme, mixed salat, tomat, agurk, syltede rødløg, soltørrede tomater, artiskokker, pesto og revet parmesanost. | |
| 10. Omelet med kartoffel | 95,- |
| m. bacon, ost, og en let salat. | |
| 11. Omelet med skinke | 95,- |
| m. bacon, ost, og en let salat. | |



Børnemenü

Børnemenüerne er til børn under 12 år.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 12. Fiskefilet | 65,- |
| En fiskefilet m. pommes frites, ketchup og remoulade. | |
| 13. Børneburger | 69,- |
| Hjemmelavet oksekødsburger m. tomat, agurk, salat, ost og ketchup.
Serveres med pommes frites. | |
| 14. Kyllingenuggets | 65,- |
| Fire kyllingenuggets m. pommes frites, ketchup og remoulade. | |
| 15. Bolognese | 65,- |
| m. frisk pasta og vores hjemmelavede kødsovs. | |
| 16. Pommes frites | 39,- |
| m. ketchup og remoulade. | |
| 17. Børnepizza | 65,- |
| m. tomat, ost og skinke eller pepperoni. | |



Forretter

18. Jordskokkesuppe m. ovenbagt torsk 99,-

Lækker cremet jordskokkesuppe m. ovenbagt torsk og sprøde jordskokkechips

19. Tigerrejer 89,-

m. håndpillede tigerrejer. Serveres på en bund af sprødt, ristet brød.
Toppes med advokadocreme og stenbiderrogn.

20. Nachos 85,-

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

21. Rejecocktail 89,-

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

Pyntet med stenbiderrogn, dild, citron og dressing.

22. 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.

23. Kyllingesteak 189,-

Flammegrillet Kyllingebryst m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og bearnaisesauce.

24. 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.

25. Lammefilet 239,-

Flammegrillet lammefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture og vores hjemmelavede champignonsauce.

26. Oksefilet steak 229,-

200g steak af mør oksefilet. Serveres m. smørstegte kartofler vendt i timian og dagens garniture. Serveres med en valgfri sauce.

27. Kødsymfoni 2 pers./ 550,-

Flammegrillet ribeye, flammegrillet lammefilet, flammegrillet kyllingebryst og mør oksefilet steak. Serveres med smørstegte kartofler vendt i timian, dagens garniture, samt 4 forskellige saucer. **4 pers./ 1100,-**

Steak serveres med pebersauce, bearnaisesauce, champignonsauce eller trøffelsauce



Burgere

28. Luksusburger med hakket oksekød **159,-**

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

29. Luksusburger med kyllingebryst **159,-**

Flammegrillet kylling, bacon, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, smørstegte kartofler og dip.

30. Husets XL burger **199,-**

200g flammegrillet bøf, 150g flammegrillet steak, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.

31. Steak burger **179,-**

150g Flammegrillet steak, bacon, ost, tomat, agurk, dressing, syltede rødløg, smørstegte kartofler, salat og dip.

32. Vegetar burger **149,-**

Vegetar bøf (beyond meat), ost, tomat, agurk, salat, dressing, syltede rødløg, ost, smørstegte kartofler og dip.

Tilbehør

m. bearnaisesauce **25,-**

Alle burgere serveres med smørstegte kartofler, eller pommefrites.



Salater

33. Kyllingesalat 139,-

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

34. Bagt laks 139,-

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

35. Burratasalat 139,-

m. burrata, soltørrede tomater, syltede gulerødder, syltede rødløg, agurk, tomat, mixed salat, artiskokker og pesto.

36. Cæsar salat 139,-

m. grillet kyllingebryst, frisk hjertesalat, parmesanost og sprøde, hjemmelavede croutoner. Serveres med vores hjemmelavede cæsardressing.

Pastaretter

37. Fettuccine med Kylling 149,-

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

38. Fettuccine a la Carbonara 149,-

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

39. Fettuccine med Laks 149,-

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

40. Fettuccine med tigerrejer 149,-

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



Gourmetpizza

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 41. Pizza med serranoskinke | 149,- |
| m. serranoskinke, cherrytomat, champignon, mozzarellaost, parmesanost, pesto og rucola. | |
| 42. Pizza med røget laks | 149,- |
| m. røget laks, mozzarellaost, cherrytomat, rucola, citron, pesto, og revet parmesanost. | |
| 43. Pizza med oksefilet | 149,- |
| m. oksefilet, løg, champignon og gorgonzola. | |
| 44. Pizza meatlover | 149,- |
| m. oksefilet, pølse, kebab, oksekød, pepperoni og bacon. | |
| 45. Pizza med serranoskinke og burrata | 169,- |
| m. serranoskinke, burrata, cherrytomat, soltørrede tomat, champignon, mozzarellaost, parmesanost, pesto, balsamico, og rucola. | |



Dessert

46. Brownie kage med is **75,-**

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

Pyntes med friske bær.

47. Pandekager **75,-**

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

Pyntes med friske bær.

48. Blåbær Cheesecake **75,-**

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

49. Citron Cheesecake **75,-**

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



Kolde drikkevarer

	Lille (0,3 L)	Stor (0,5 L)
Sodavand	41,-	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 East India Pale Ale	6,9%	65,-
Knonenbourg 1664 Blanc	5,0%	55,-



Varme 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	55,-	250,-
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

Poggiotondo Bianco Vermentino, Toscana, Italien	65,-	299,-
Frisk og sprød med noter af citrus og mineralsk eftersmag.		
San Brizio Soave Organico, La Cappuccina, Veneto, Italien		375,-
Rig, struktureret og kompleks med let fylde og noter af vanilje, akacie og modne frugter.		
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
Primavera, Rosato di Sangiovese, Poggio al Sole, Toscana, Italien	65,-	299,-

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

Rødvin

Pogiotondo Chianti DOCG, Organic, Toscana, Italien	65,-	299,-
-----------------------------------------------------------	------	-------

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

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

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

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

Dindarello, Maculan, Italien		400,-
-------------------------------------	--	-------

Gylden dessertvin med noter af lynghonning, viol og rosin.



Vinkort

Kældervin

	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.	