

# AFTENMENU

## kroklassikere

### START MED EN COCKTAIL

'Flyversjus'  
økologisk citronvand og citronsnaps

75

Gin & Tonic  
Hendrick's gin, tonicvand og agurk

95

'Stormy'  
lemonade, snaps og ginger beer

95

### VORES MENU

Minimum to personer.

Seks af vores favoritter udvalgt af køkkenet.  
Alle som deleretter.

Eksempelvis salat, torsk, hønsesalat, biksemad,  
ribbenstegssandwich og citronfromage.

Spørg venligst til dagens menu.

285 (pr. person)

### SMØRREBRØDSMENUEN

Tre stykker af vores velkendte smørrebrød.

Chef's choice.  
Spørg venligst til dagens menu.

225 (pr. person)

### VINSAMMENSÆTNING

Vi sammensætter tre tilhørende vine  
ud fra den valgte menu.

225 (pr. person)

Lad os vide, hvis du har allergi eller andre  
særlige behov, vi skal tage hensyn til.

## A LA CARTE

Alle retter er delevenlige. Vi anbefaler tre retter pr. person.

\*BØRNENES  
Favoritter

### GRØNNE SALATER

flødedressing, kartofler, asparges og ærter

75

### BLOMKÅLSGRATIN

trøffel, brød og modnet ost

115

### RIMMET TORSK

citrusdressing og sauce verte

115

### STEGT RØDSPÆTTE

\*tatarsauce, chips, brændt citron og stegt salat

120

### HØNSESALAT

\*smørstegt rugbrød med bacon og æbler

95

### BIKSEMAD

\*spejlæg, rødbede og bearnaise creme

115

### RIBBENSTEGSSANDWICH

\*rabarber, agurker, brunede kartofler og svær

115

### GAMMELDAGS OKSESTEG

råsyltede stikkelsbær, glacerede løg og løgpuré

125

### RØDBEDETATAR

æggecreme m. brunet smør, balsamico og peberrod

85

### RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

løvstikkeemulsion, cornichons og hasselnødder

95

### TO DANSKE OSTE

smørstegt rugbrød  
og frugtflæsk

85

### KARTOFFELMAZARIN

rabarber og  
jordbærsorbet

95

### CITRONFROMAGE

fløde, verbenasorbet  
og småkage

95