

AFTENMENU

VI ANBEFALER AT STARTE MED EN COCKTAIL OG SNACKS

COCKTAILS

- **Aamanns Spritz** Snaps, sirup, mousserende vin, danskvand
110
- Aamanns Kir Royale** Sirup, mousserende vin
110
- White Moldavian** Snaps, kaffelikør, mælk
90
- Enebærnsnaps & Tonic** Eller klassisk GT
90
- Stormy 1921** Snaps, Ginger beer, lime
90
- Flyversjus** Snaps, citronvand
90

SNACKS

- Chips og mayonnaise
30
- Dagens snack
30

VORES MENU

BEDES BESTILLES AF ALLE I SELSKABET

Snack

—
Rimmet sandart med østers, radiser, ramsløg kapers, dild og rugchips

—
Tatar af okseinderlår med brombær, æggeblomme,
løvstikkemayonnaise og chips

—
Ravioli med Krystal Karl ost, skovsvampe, hasselnødder og sommertrøffel
(serveres kun ved valg af 5 retters menu)

—
Okseonglet med skorzonerrød, løgpuré, brisler og peberrodssauce

—
Peach melba med fersken, hindbær og hasselnødder

4 retter til 390

+ 4 glas vin 345

5 retter til 440

+ 5 glas vin 395

(Priser pr. person)

DEN KOMPLETTE OPLEVELSE

Hjemmelavet cocktail
Vores 5 retters menu
Afstemt vinmenu
Vand ad libitum
Kaffe eller te
Petit fours

950 pr. person

(Minimum 2 personer)

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

AFTENMENU

VI ANBEFALER TRE TIL FEM A LA CARTE VALG PR. PERSON

RETTER

—

Østers
3 stk. serveret 'au natural', granskudvinaigrette
og æblegranita
85

Tomatsalat, syltede løg, ristet hvidløg,
boghvede og Lihmskov ost
95

Rimmet sandart med østers, radiser, ramsløg kapers,
dild og rugchips
105

Tatar af okseinderlår med brombær, æggeblomme,
løvstikkemayonnaise og chips
95

Ravioli med Krystal Karl ost, skovsvampe,
hasselnødder og sommertrøffel
135

Fiskefrikadeller med stuvet kål, nye løg,
ansjoser og brun smørsauce
140

Farseret vagtel med sommergrønt,
svampe og sauce Jus
145

Brændende kærlighed med kartoffelkompot,
skovsyre, stikkelsbær, løg og bacon
115

Okseonglet med skorzonerrod, løgpuré, brisler
og peberrodssauce
135

SMØRREBRØD

—

Små kartofler med røg, syltede løg, chips og urter
75

Koldrøget islandsk laks med fennikel, æbler, purløg,
dildmayonnaise og ristede mandler
115

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede tomater og mayonnaise
130

Hønsesalat med friskost, ærter,
bladselleri og bacon
105

OST

—

Udvalg af 3 nordiske oste serveret med rugbrød
med tørret frugt og marmelade
95

DESSERT

—

Peach melba med fersken, hindbær
og hasselnødder
90

Bærtærte med brombærsorbet, granskud
og karamelliseret hvid chokolade
90

Hjemmelavet is og sorbet
Spørg til dagens udvalg
30 pr. kugle

1921 petit fours
45

DET ER VIGTIGT FOR OS AT...

Vores brød består af friskkværnet rug, ølandshvede og vårhvede fra Herslev
- malet på egen stenkværn.

Silden er gammeldags modnet i 6-12 måneder og fra den nordatlantiske sildestamme.

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ.

Kyllingen er fra Gråsten og kødet fra vores gode venner på Grambogård.

Vi er i takt med sæsonen og selv fouragerer urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter.