

# AFTENMENU

## kroklassikere

### START MED EN COCKTAIL

“Flyversjus”  
økologisk citronvand og citronsnaps

75

“Stormy”  
lemonade, snaps og ginger beer

85

Gin & Tonic  
Hendrick’s gin, tonicvand og agurk

90

### VORES MENU

Minimum to personer.

Seks deleretter udvalgt af køkkenet.

Eksempelvis salat, rejecocktail, svampetoast,  
tartelet, oksetatar og hindbærtrifli.

Spørg venligst til dagens menu.

285 (pr. person)

Tilføj  
ribbenstegssandwich  
55 (pr. person)

### SMØRREBRØDSMENUEN

Tre stykker af vores velkendte smørrebrød.

Chef's choice.  
Spørg venligst til dagens menu.

285 (pr. person)

### VINSAMMENSÆTNING

Vi sammensætter tre glas tilhørende vine  
ud fra den valgte menu.

225 (pr. person)

## DELERETTER

Vi anbefaler tre retter pr. person.

### GRØNNE SALATER

flødedressing, kartofler  
og sæsonens urter

75

### SVAMPETOAST

ristet landbrød med svampe á la creme

105

### BLOMKÅLSGRATIN

trøffel, brød og modnet ost

115

### REJECOCKTAIL

hertesalat, avocado, cherrytomater  
og cocktailsauce

115

### \*STEGT RØDSPÆTTE

tatarsauce, chips, brændt citron  
og stegt salat

120

### \*HØNSESALAT

syltet knoldselleri, æble, sprød kylling  
og selleri

95

### \*TARTELET

sprød skal, kylling, rodfrugter og sauce velouté

115

### KREBINETTER

flødesauce og rodfrugter

120

### \*RIBBENSTEGSSANDWICH

kirsebær, agurker, brunede kartofler  
og svær

115

### RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

syltede brombær, estragonemulsion  
og hasselnødder

115

### TO DANSKE OSTE

smørstegt rugbrød  
og bærflesk

85

### ÆBLEKAGE

æblekompot, sorbet, mascarpone  
og karamelliseret småkage

95

### HINDBÆRTRIFLI

hindbærmousse, bærgranita  
og småkage med hasselnødder

95

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

\*BØRNENS  
Favoritter