

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

BESTIL VENLIGST MENUEN TIL HELE SELSKABET

Snack

—
Rimmet helleflynder med østers, radiser, ramsløgskapers,
dild og rugchips

—
Tatar af okseinderlår med syltede stikkelsbær, æggeblomme,
løvstikkemayonnaise og chips

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

—
Braiseret rådyr med sorte trompetsvampe,
græskar og kastanjer

—
Æbletrifli

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

Brændt løgsuppe med jomfruhammer
og citrontimian
125

Rimmet helleflynder med østers, radiser,
ramsløgskapers, dild og rugchips
105

Tatar af okseinderlår med syltede stikkelsbær,
æggeblomme, løvstikkemayonnaise og chips
95

Ravioli med Krystal Karl ost, skovsvampe
og hasselnødder
135

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

Gråand med rødbeder, solbær
og andesauce
145

Braiseret rådyr med sorte trompetsvampe,
græskar og kastanjer
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 æble, jordskokker, grønkål,
bacon og Karl Johan svampe
105

OST

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

DESSERT

—
Æbletrifli
90

Havtornsorbet, karamel
og marengs
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 er 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 fouragerer selv urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter.