

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.

SPRØDE SALATER

cremet vinaigrette, kartofler, urter
og efterårsgrøntsager

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

syltet rødbede, persillemayonnaise
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