

Co2 venlig menu

Forret:

Sæsonens kål og salater

Med stegte muslinger

Eller

Plukket salat

Med mormordressing

Hovedret:

Pocheret fisk

Med ærtepuré, edamamebønner samt kartofler

Dessert:

Panna cotta

Med rabarberkompot

1 ret 198,-

2 retter 228,-

Hele pakken 258,-

Forretter

Rejecocktail 98,-

Letrøget fiskesuppe 88,-

Med lys fisk samt crudité af asparges

Saltet laks 88,-

Med saltagurker samt sennepsdressing

Dampede hvide asparges 98,-

med ørredrogn og sprødt kyllingeskind samt urtevinaigrette

Hovedretter

Braiseret svinekæber 198,-

Med knuste kartofler eller nye kartofler samt syltede rødløg

Ballotine med kylling 188,-

Med salat af friske krydderurter samt mild hønsesky

Kalve T-Bone 238,-

Med stegte grøntsager samt kødglace

Wienerschnitzel 208,-

Med pommes sauté, ærter, chips samt smørsauce

Helstegt rødspætte 198,-

Med citron, persille, kogte kartofler samt smørsauce

Menstrup gryde 188,-

Med bacon, løg, champignon samt pommes frites

Dagens 2-retters menu 198,-

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel samt dagens grønt, medmindre andet er anført.

***grønne retter er klimavenlige**

Vegansk menu

Plukkede salater

Med ristet tofu

Soyakylling

Med ristede grøntsager og grøn olie
serveres med kartofler

Marinerede bær

På butterdej med vaniljesirup

1 ret 178,-

2 retter 198,-

Hele pakken 208,-

Desserter

Dagens dessert 68,-

Hjemmelavede pandekager 98,-

Med is samt chokoladesauce

Fragelité 98,-

Med hindbærmousse samt melisse

Lille ostetallerken 118,-

Med syltede nødder, svesker samt melisse

Irish Coffee 68,-

Cappucino 45,-

Café Latté 45,-

Espresso 35,-

Alm. kaffe 35,-