

AFTENMENU

Serveres mellem kl 17.30-21.30

Under hver ret står hvilken øl vi anbefaler, samt et alternativ med ingen eller meget lidt alkohol i. Begge anbefalinger kan købes enkeltvis eller som ølmenu/softmenu.

FORRETTER

SELLERI & KAVIAR

(KAN LAVES VEGETARISK)

Selleri – Baerii kaviar – jordskokpuré – purløgsolie – sprøde jordskokker – hyldebær
Rådyret (pilsner), is-the med havtorn eller Sauvignon blanc

120,-

KALVETATAR & PEBERROD

Rørt kalvetatar – svampe pickles – peberodsmayo – rugcroutons – estragon – karse – skalotter – saltet æggeblomme

Rådyret (pilsner), æblecider (0,2%) eller Cantaluz Rosado 115,-

HOVEDRETTER

DANSK LÅNDRIS & KANTARELLER

Filet - pure af hyben – kantareller – kastanjer – æblesauce – luftig svær – små kartofler
Egernet (classic), Æblecider (0,2%) eller Alasia Barbera d'asti superiore

215,-

ANDELÅR & SØDE KARTOFLER

Confiteret andelår – mos af sødekartofler – palmekål – syltede solbær – pastinak – stout sauce
Ræven (I.P.A.), æblecider fra Gyldensten (0,2%) eller Sirius Bordeaux

220,-

SÆSONENS FISK & GRÆSKAR

Sæsonens fisk – skaldyrs sauce – græskarbygotto – skorzonerrødder – persille – bagt græskar
Rådyret (pilsner), is-the med havtorn eller Riesling

220,-

GRÆSKAR & RØDDER (vegansk)

Bagt græskar – skorzonerrødder – pastinak – kantareller – purløgsolie – sprøde jordskokker
Rådyret (pilsner), is-the med havtorn eller Riesling

195,-

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-
ENTRECÔTE CA. 200G 275,-

Serveres med smør ristede kartofler, bagte rødder og pebersauce
Egernet (classic), Æblecider (0,2%) eller Wollridge Zinfandel
Ønsker De deres bøf gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Vælges dry-aged højreb som del af menu er der følgende tillæg
ved 200g 50,- 300g 100,- 400g 150,-

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Ønsker du vegansk mad, sammensætter køkkenet med glæde en eller flere retter.

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.

AFTENMENU

Serveres mellem kl 17.30-21.30

DESSERTER

ÆBLE & KAMILLEBLOMST

Pocheret æble – flødeis med kamilleblomst – solbær – arme riddere

Svanen (belgisk lys ale) brombærsaft eller

Moscato d'Asti

105,-

CHOKOLADE & YOGHURT

70% chokolade – yoghurt – hasselnødder - skumfidus – brændt hvid chokolade

Svanen (belgisk lys ale), røkedysegård hyldeblomstsft eller

Riesling Spätlese

105,-

DANSKE OSTE & RUGFLÅGER

4 danske oste 105,-

2 danske oste 65,-

Osten serveres med rugflåger, honning og
hjemme sylt

Uglen (kaffestout), brombærsaft eller portvin

105,-

TIL KÅFFEN

3 STK. SØDT	55,-
ROMKUGLE MED MØRK ROM	25,-
FLØDEBOLLE	25,-

Retterne fra kortet kan bestilles enkeltvis eller sammensættes og bestilles som menu.

Menu prisen gælder *kun* såfremt alle retterne bestilles på én gang.

Hvis I er 8 personer eller flere anbefaler vi i bestiller ens hovedretter.

3 retter kr. 380,- / ølmenu kr. 130,-/ saftmenu 100,-/ vimenu 165,-

4 retter kr. 460,- / ølmenu kr. 160,-/ saftmenu 130,-/ vinmenu 210,-

5 retter kr. 520,- / ølmenu kr. 190,-/ saftmenu 150,-/ vinmenu 255,-

Vi laver hver uge en "hverdagsret" i 2 størrelser, lidt sulten (120,-) og sulten (150,-)

Spørg tjeneren

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Ønsker du vegansk mad, sammensætter køkkenet med glæde en eller flere retter.

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.