

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

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/saftmenu.

FORRETTER

SVAMPE & PORRER

Sprød maltdej – svampecreme – porrer –
syltede rødløg – kyllingeskind - brombærsirup
Rådyret (pilsner), brombærnektar eller
Sauvignon Blanc
115,-

KÅLVETATAR & KARL JOHAN MAYO

Rørt kalvetatar – Karl Johan mayo – gule beder
rugbrødskrummer – sennepskorn
Rådyret (pilsner), æblecider (0,2%) eller
Cantaluz Rosado
115,-

HOVEDRETTER

KÅLVEKÆBER & MOS

Stoutbraiserede kalvekæber – kartoffelmos –
tyttebær – rå selleri – løvstikke - rosenkål
Solsorten (stout), æblecider (0,2%) eller
Alasia Barbera D'Asti Superiore
220,-

SÆSONENS FISK & SKALDYRSSAUCE

Hvid fisk – brændende kærlighed – linsyltede
rødbeder – maltpanerede muslinger –
skaldyrssauce – savojkål - rodfrugter
Ræven (I.P.A.), æblecider (0,2%)
eller Riesling
225,-

KIKÆRTER OG SELLERI (vegansk)

Krebnet af kikærter og rødbede – syltede rødløg
rå selleri - grønkål
Rådyret (pilsner), iste med havtorn eller Riesling
195,-

DRY-AGED HØJREB

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

Serveres med smørristede kartofler, bagte rødder og
pebersauce
Egernet (classic), æblecider (0,2%) eller
Wollridge Zinfandel
Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

DESSERTER

RIS & KIRSEBÆR

Ris a la mande - ristede mandelsplitter – lun
kirsebærsauce
Rensdyret (julebryg) brombærsaft eller portvin
95,-

CHEESECAKE & APPELSIN

Cheesecake – chokoladebund – appelsinsortbet –
sprøde flager – kirsebær/kannelsirup
Svanen (belgisk lys ale),
hyldeblomstsft eller Riesling Spätlese
105,-

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

4 danske oste 105,-
2 danske oste 65,-
Osten serveres med rugflager, honning og
hjemmesylt
Solsorten (stout), brombærsaft eller portvin

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.

Menuprisen gælder kun såfremt alle retterne
bestilles på én gang.

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

Vælges dry-aged højreb som del af menu er der
følgende tillæg:

200g 50,- 300g 100,- 400g 150,-

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

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

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

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.

ÆFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

JULEANRETNING

(Serveres i 2 ombæringer og til minimum 2 personer)

Skovlyst julesild og karrysild med løg og kapers

Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Ribbensteg af dansk landgris med sennep og rødkål

Maltristet medister med grønlangkål

Hønsesalat af Hopballe Mølle kylling rørt med karry, æbler og bacon

225,- pr. person

TILVÆLG TIL JULEANRETNING:

Æg, rejer og krydderurtemayo 45,-

Skovlyst julelaks med rævesauce 45,-

Æbleflæsk (røget og alm. flæsk) 45,-

Frikadeller med syltede rødbeder 20,-

Ris a la mande med lun kirsebærsauce 45,-

Tilvalg kan kun bestilles hvis det er til alle der skal have juleanretning

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.