

JOHN&WOO

AFTENKORT

(Køkkenet åbent alle dage fra 17.00 – 21.00)

3-RETTERS MENU: 299,- p.p.

*Ceviche af Laks
Kalvesteg 'Familystyle'
Vores Bærdessert
(min. 2 personer)*

Tilpasset vinmenu: 200,-

LILLE TASTINGMENU: 285,-

*3 forretter efter kokkens valg
Spørg tjeneren for dagens udvalg*

STOR TASTINGMENU: 335,-

*3 forretter efter kokkens valg + 1 valgfri dessert
Spørg tjeneren for dagens udvalg*

FORRETTER

Bagt Jomfruummer 110,-

Grillet Vandmelon – Cremet Fetadressing – Rispirchips

Vitello Tonnato 99,-

Tynde skiver af rosastegt Kalv – Tunsauce – Kapers

Ceviche af Laks 99,-

Safran/Skalotteløgs-marmelade – Basilikumsmayo – Saltede Mandler

Rørt Kalvetatar 99,-

Den klassiske med æggeblomme og ristede østershatte

HOVEDRETTER

Grillede Kæmperejer 295,-

Grillede Australske Kæmperejer – Fritter – Aioli – Salat – Grillet Citron

Steak Bearnaise (300g) 245,-

Ribeye – Fritter – Bagte Tomater – Bearnaise

Skaldyrspasta 235,-

Tagliatelle vendt med cremet hvidvin/tomatsauce – blåmuslinger – Gambas Rejer – Bagt jomfruummer

Kalvesteg 'familystyle'

*Vi har skåret stegen for – Resten klarer I selv ved bordet
Kalvecuvette – Sæsonens Grønt – Pommes Risolles – Bearnaise*

Pris pr. person: 199,-

(min. 2 personer)

John&Woo's Burger 149,-

Bacon – Ost – Chilimayo – Fritter

(Tilkøb: Bearnaise + 15,-)

Vegetarburger 149,-

Vegetarbøf – Salat – Tomat – Syltede Agurker – Chilimayo – Fritter

Moules Frites 149,-

Hvidvinsdampede Blåmuslinger – Fritter – Aioli

DESSERTER

Creme Brulée 89,-

Den klassiske med vanilje – Mangosorbent

Vores Bærdessert 89,-

Marinerede friske Bær – Tonka Bohne Vaniljeis – Grand Marnier-Sabayonne sauce

Hvid chokolade/nougat kage 89,-

Passionsfrugt Sorbet – karamelsauce

Isdessert 89,-

3 slags hjemmelavet is med coulis og bær