

JOHN&WOO

AFTENKORT

(Køkkenet åbent alle dage fra 17.00 – 21.00)

3-RETTERS MENU: 345,- per person.

*Cremet Svampetoast
Kalvesteg 'Familystyle'
Gateau Marcel
(min. 2 personer)*

Tilpasset vinmenu: 200,-

FORRETTER

Laksetatar 99,-

Frisk fersk laks – Røget laks – Rødløg – Purløg – Citronolie - Chilimayo

Cremet svampetoast 99,-

Sæsonens svampe ala creme – Smørristet brød – Persille – Vesterhavsost

Jordkokkesuppe 89,-

Bacon – Purløg – Brød og smør

HOVEDRETTER

Ugens Ret

Spørg tjeneren for menu og pris

Steak Bearnaise* (300g) 285,-

Ribeye – Fritter – Bagte Tomater – Bearnaise

Cremet Svampepasta med Kalv 189,-

Frisk Tagliatelle – Sæsonens Svampe – Grillet kalv – Bagte tomater – Vesterhavsost

Kalvesteg 'familystyle'*

Vi har skåret stegen for – Resten klarer I selv ved bordet

Kalvecuvette – Sæsonens Grønt – Pommes Risolles – Bearnaise

Pris pr. person: 210,-

(min. 2 personer)

John&Woo's Burger* 155,-

Bacon – Ost – Chilimayo – Fritter

(Tilkøb: Bearnaise + 15,-)

Vegetarburger 155,-

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

(Tilkøb: Bearnaise + 15,-)

DESSERTER

Creme Brulée 89,-

Den klassiske med vanilje – Mangosorbet

Gateau Marcel 89,-

Tonka Bohne Vaniljeis – Creme Anglaise

**Vi anbefaler altid vores bøf og steg medium stegt ved ca. 57 grader. Så fortæl gerne tjeneren hvis du ønsker din bøfstegt mere eller mindre.
Spørg tjeneren for allergener*