

Forretter

Hummerbisque med sæsonens friske fisk og sprødt. 168,- kr

- Lobster bisque with seasonal fresh fish and crispy
- Hummercremesuppe mit frischem Fisch der Saison und knusprig.

Scampi i hvidløgssmør, kapers, løg og tomat. 148,- kr

- Scampi in garlic butter, capers, onion and tomato
- Scampi in Knoblauchbutter, Kapern, Zwiebeln und Tomaten.

Røget Laks fra egen ovn med mayo, salatmix og rugchips. 152,- kr.

- Smoked salmon with mayo, salad mix and rye chips.
- Geräucherte Lachs mit Mayo, Salatmix und Roggenchips.

Rørt tatar med løg, kapers, dijon, æggeblomme svampemayo, chips og peberrod. 168,- kr.

- Tatar with onion, capers, dijon, egg yolk. mushroom mayo, Chips, and horseradish.
- Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Dijon, Eigelb. Pilz Mayonnaise, Chips und Meerrettich



Hovedretter

Sæsonens friske fisk med sauce vin Blanc, kartoffel og kokkens valg af garni. 328,- kr

- Seasonal fish - White wine sauce - potatoes and the chef's choice of garnish.
- Fisch der saison - Weißweinsoße und der garniture des tages - Kartoffeln.

Stort stjernesud.

272,- kr

- Toast with steamed and fried fish, shrimps, smoked salmon and asparagus.
- Toast, Gedämft und gebratenes schollenfilet, krabben, geräucherten lachs und spargel.

Wienerschnitzel af kalvefilet, ærter, ristede kartofler og smørsauce.

272,- kr

- Wienerschnitzel - Potatoes - Peas - Buttersauce.
- Wienerschnitzel - Kartoffeln - Erbsen - Buttersauce.

Steak af kødkvæg, hjemmelavede pommes frites og bearnaisesauce, Kokkens valg af garni. 200 gr. (Steak som 300 gr.)

405,- kr

480,- kr

- Beef - French fries – Bearnaise sauce
- Rinder – Pommes – Bearnaise sauce

Unghanebryst fra Sommersted, sæsonens grønt, kartoffel og Madagaskarsauce.

- Cockerel Breast - Potatoes - Vegetables Madagaskarsauce.
- Hänchen Brust - Kartoffeln - Gemüse - Mad gaskarsauce.

305,- kr

Veganer/Vegetar.

Spørg tjeneren hvad køkkenet byder på i dag.

- Please ask the waiter what the kichten is servering today.
- Fragen Sie bitte den Kellner, was der küche heute anbieten.

215,- kr



Dessertes

Det gode ostebræt.

140,- kr

- Cheese board.
- Käsebrett.

Vores hjemmelavede isdessert

105,- kr

- Homemade ice cream.
- Hausgemachtes Eis.

Gateau Marcel fra eget konditor, coulis, bær og skovbær sorbet.

140,- kr

- Gateau Marcel with coulis, berries, and wild berry sorbet.
- Gateau Marcel mitt Coulis, Beeren und Waldbeerensorbet.

