

# 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 – Bærsorbet*

**Gateau Marcel 89,-**

*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*