

## SMØRREBRØD / DANISH OPEN SANDWICH

Serveres mellem kl. 11.00–17.00

*Served between 11am–5pm*

- 1 **Marineret sild med løg, kapers og dild**  
*Pickled herring with onion, capers and dill*  
64,-
- 2 **Kryddersild med rødløg, kapers og dild**  
*Spiced herring with red onion, capers and dill*  
64,-
- 3 **Karrysild med hårdkogt æg, løg, kapers og dild**  
*Curry marinated herring with boiled egg, onion, capers and dill*  
64,-
- 5 **Fiskefilet med remoulade og citron**  
*Breaded fish fillet with remoulade dressing and lemon*  
69,-
- 6 **Fiskefilet med rejer og mayonnaise**  
*Breaded fish fillet with shrimps and mayonnaise*  
89,-
- 7 **Røget laks med asparges, citron og dild**  
*Smoked salmon with asparagus, lemon and dill*  
89,-
- 8 **Gravad laks med sennepsdressing**  
*Dill marinated salmon with mustard dressing*  
89,-
- 9 **Røget ål med røræg og purløg**  
*Smoked eel with scrambled eggs and chives*  
119,-
- 10 **Rejer med mayonnaise og citron**  
*Shrimps with lemon and mayonnaise served on white bread*  
89,-

*Bemærk/Please note*

*Bankgebyr på danske og udenlandske kreditkort*

*Bankfee on danish and foreign creditcards*

*Se bagerst i denne menu/ See last page in this menu*

## DESSERT - OST / CHEESE

Serveres mellem kl. 11.00–21.30

*Served between 11am–9.30pm*

- 41 **Pandekager med is**  
*Pancakes with ice cream*  
69,-
- 42 **Frugttærte med flødeskum**  
*Fruit pie with whipped cream*  
69,-
- 43 **Vanilleis med chokoladesauce**  
*Vanilla ice with chocolate*  
59,-
- 45 **Gammeldags æblekage med flødeskum**  
*Traditional danish style apple cake with whipped cream*  
59,-
- 46 **Mild ost på franskbrød**  
*Cheese served on white bread*  
69,-
- 44 **Gammel ost med krydderfedt, løg, sky og rom**  
*Over matured cheese with lard, onions, aspic and rum*  
69,-
- 47 **Friturestegt brie med ristet brød og solbærsyltetøj**  
*Deep fried breaded Brie with toast with black currant jam*  
69,-

*Bemærk/Please note*

*Bankgebyr på danske og udenlandske kreditkort*

*Bankfee on danish and foreign creditcards*

*Se bagerst i denne menu/See last page in this menu*

## SMØRREBRØD / DANISH OPEN SANDWICH

Serveres mellem kl. 11.00–17.00

*Served between 11am–5pm*

- 11 **Roast beef med pickles, peberrod, remoulade og ristet løg**  
*Roast beef with pickles, horseradish, remoulade and roasted onions*  
89,-
- 14 **Tartar med rå æggeblomme, pickles, rødbeder, kapers og peberrod**  
*Beef tartar (raw beef) with egg yolk, pickles, beetroot, capers and horseradish*  
119,-
- 16 **Hønsesalat med bacon, serveret med ristet brød og smør**  
*Creamy chicken salad in mayo served with bacon, toast and butter*  
69,-
- 17 **Lille hakkebøf med bløde løg og surt**  
*Small Danish style hamburger with soft onions and pickles*  
69,-
- 18 **Kalvelever med champignon, bløde løg og bacon**  
*Sautéed veal liver with fried onion, sautéed mushrooms and bacon*  
79,-
- 19 **Lun leverpostej med bacon og champignon**  
*Warm liver paté with bacon and sautéed mushrooms*  
69,-
- 20 **Flæsketeg med rødkål og agurkesalat**  
*Pork roast with red cabbage and pickled cucumber*  
79,-
- 55 **Mørbradbøf med bløde løg og champignon**  
*Fillet of pork with fried onion and sautéed mushrooms*  
79,-

*Bemærk/Please note*

*Bankgebyr på danske og udenlandske kreditkort  
Bankfee on danish and foreign creditcards*

*Se bagerst i denne menu/See last page in this menu*

## LETTE RETTER / LIGHT COURSES

Serveres mellem kl. 11.00–21.30

*Served between 11am–9.30pm*

- 48 **3 slags sild med brød og smør**  
*3 types of herring with garnish, bread and butter*  
129,-
- 49 **Stjernes kud med rejer, asparges og dressing**  
*Shooting star - fried and poached plaice fillet served with marie rose sauce, shrimps, asparagus, bread and butter*  
119,-
- 52 **Pariserbøf med pickles, rå æggeblomme, peberrod, rødbeder og kapers**  
*Minced beef patty with pickles, raw egg yolk, horseradish, beetroot and capers*  
119,-
- 54 **Tærte med ristede grøntsager serveret med blandet salat**  
*Roasted vegetable quiche served with mixed salad*  
99,-

*Bemærk/Please note  
Bankgebyr på udenlandske kreditkort  
Bankfee on foreign creditcards  
Se bagerst i denne menu*

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Serveres mellem kl. 17.00–21.30 **AFTEN/EVENING**

*Served between 5pm–9.30pm*

- 30 Bøf a la Skindbuksen med stegte kartofler og løg, dagens garniture samt brun sovs**  
*Steak a la Skindbuksen served with sautéed potatoes, onions, garniture and gravy*  
209,-
- 31 Engelsk bøf med hvide kartofler, bløde løg, surt samt brun sauce**  
*Steak served with potatoes, soft onions, pickles and gravy*  
209,-
- 32 Bøf béarnaise med pommes frites, dagens garniture samt béarnaise sauce**  
*Steak served with french fries, garniture and béarnaise sauce*  
209,-
- 33 Peberbøf med pommes frites, dagens garniture samt peber sauce**  
*Steak served with french fries, garniture and gravy*  
209,-

*Bemærk/Please note*

*Bankgebyr på udenlandske kreditkort*

*Bankfee on danish and foreign creditcards*

*Se bagerst denne menu/ See last page in this menu*

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Serveres mellem kl. 17.00–21.30 *AFTEN/EVENING*

*Served between 5pm–9.30pm*

- 26 **Grillet laks med grønne bønner, asparges, hvide kartofler og kryddersmør**  
*Grilled salmon with green beans, asparagus, boiled potatoes and herb butter*  
159,-
- 27 **Fiskefilet med remoulade og pommes frites**  
*Deep-fried filet of plaice with French fries and relish*  
129,-
- 35 **Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, kartofler, rødbeder og sauce**  
*Danish style hamburger with fried egg, fried onions, boiled potatoes, beetroot and gravy*  
159,-
- 36 **Wienerschnitzel med “dreng”, stegte kartofler, ærter og sauce**  
*Wienerschnitzel with traditional garnish, fried potatoes, peas and gravy*  
189,-
- 37 **Flæskesteg med kartofler, rødkål, aurkesalat og sauce**  
*Pork roast with boiled potatoes, red cabbage, pickled cucumber and gravy*  
169,-
- 38 **Skipperlabskovs med rugbrød og smør**  
*Shipmasters stew with bread and butter*  
119,-
- 39 **Biksemad med spejlæg, rødbeder, rugbrød og smør**  
*Pan mix – Bits of steak and pork, potatoes, onions, fried egg, beetroot, rye bread and butter*  
129,-
- 40 **Kalvelever med bacon, champignon, løg, kartofler og sauce**  
*Sautéed veal liver with sautéed mushrooms, fried onions, potatoes and gravy*  
159,-
- 53 **Hakkebøf med pommes frites, bearnaise sauce og dagens garniture**  
*Danish style hamburger with French fries, garniture and béarnaise sauce*  
159,-

## RØDVIN / HVIDVIN

### RED WINE / WHITE WINE

#### HUSETS VIN

	1 glas	½ flaske	1/1 flaske
<b>Footprint, Cabernet Sauvignon</b> – rødvin, Sydafrika Klassisk og elegant. Aroma af solbær og sorte kirsebær. <i>Soft, rich and slightly spicy red wine</i>	kr 45,00	kr. 105,00	kr. 189,00
<b>Footprint, Chardonnay</b> – hvidvin, Sydafrika Frugtagtig og elegant. Aroma af grapefugt og pære. <i>Soft, rich and delicate white wine lightly spicy flavor</i>	kr 45,00	kr. 105,00	kr. 189,00
<b>Footprint, Pinotage Rosé</b> – rosé, Sydafrika Levende og velmagende. Aroma af jordbær og røde kirsebær <i>Light flavor and fullness. Fresh, dry and slightly spicy.</i>	kr 45,00	kr. 105,00	kr. 189,00

#### HVIDVIN

<b>Peccavi No Regrets, Sauvignon Blanc Semillon</b> , Australien Energisk fristende citrus. Duft af af passionsfrugt, frisk ananas og grapefrugt blandt modne nektariner. Masser af eftersmag der peger mod stenfrugter, dvælende grapefrugt og en næsten kridtagtig tørhed	kr. 220,00
---	------------

#### RØDVIN

<b>CanTinian, Malbec</b> , Argentina Lækker og imødekommende med aromaer af brombær, tørrede kirsebær samt toner af vanille, ristet krydderi og mokka Blød smag med god balance og en flot finish..	kr. 220,00
<b>Tamaral, Crianza, Tinta Fina</b> , Spanien Dyb kirsebærrød med violet kant. Intens duft af røde frugter. Toner af krydderier og lakrids vidner om 14 måneders lagring på fad. Meget delikat smag, fyldig og elegant med en dvælende finish.	kr. 285,00

## ØL/SODAVAND/KAFFE BEER/SOFT DRINKS/COFFEE

Lille fadøl – Tuborg 0.25 cl <i>Draught beer, small</i>	28,00
Stor fadøl – Tuborg 0,4 cl <i>Draught beer, large</i>	48,00
Lille fadøl – Tuborg Classic 0,25 cl <i>Draught beer, small</i>	30,00
Stor fadøl – Tuborg Classic 0,4 cl <i>Draught beer, large</i>	52,00
Lille fadøl – lux. 0,25 cl <i>Draught beer, small strong/lux</i>	32,00
Stor fadøl - lux. 0,4 cl <i>Draught beer, large strong/lux.</i>	58,00
Alm flaskeøl <i>Bottle beer</i>	32,00
Lux. Flaskeøl 0,33 cl <i>Bottle beer, strong</i>	35,00
Sodavand, <i>Various soft drinks</i>	32,00
½ kildevand <i>Mineral water ½ l</i>	29,00
Kaffe/the <i>Coffee/Tea</i>	28,00
Irish coffee	58,00
2 cl Tullamore	
4 cl Tullamore	85,00



## FORRETTER/STARTERS

Serveres mellem kl. 11.00-21.30

*Served between 11am-9.30 pm*

7

**Røget laks med asparges**

*Smoked salmon with asparagus*

89,-

8

**Gravad laks**

*Marinated salmon with mustard dressing*

89,-

23

**Rejecocktail med ristet brød og smør**

*Shrimp cocktail with marie rose dressing, bread and butter*

89,-

24

**Tomat suppe med hvidløgsbrød og smør**

*Tomato soup with red onion marmalade and garlic bread*

69,-

*Bemærk/Please note*

*Bankgebyr på udenlandske kreditkort*

*Bankfee on foreign creditcards*

*Bankgebyr på danske kreditkort*

## PLATTER/PLATES

Serveres mellem kl 11.00-21.30

*Served between 11am-9.30pm*

### **-Mini platte-**

#### *Small plate*

min. 2 personer

#### **Marinerede sild**

**Fiskefilet med remoulade**

**Hønsesalat med bacon**

**Flæskesteg m. surt og rødkål**

**Ost, brød, fedt og smør.**

#### *Marinated herring*

*Deep fried fish with relish*

*Creamy chicken mayo salad with bacon*

*Pork roast with red cabbage*

*Cheese, bread and butter*

**Pr. Person 139,-**

### **- Luksus Platte –**

#### *Luxury plate*

Min. 2 personer

#### **2 slags sild**

**Fiskefilet med remoulade**

**Hønsesalat med bacon**

**Flæskesteg m. surt og rødkål**

**Røget laks med asparges**

**Mørbrad med bløde løg**

**Ost, brød, fedt og smør.**

#### *2 types of herring*

*Deep fried fish with relish*

*Creamy chicken mayo salad with bacon*

*Pork roast with red cabbage*

*Smoked salmon with asparagus*

*Pork tenderloin with soft onions,*

*Cheese, bread and butter*

**Pr. Person 209,-**

**SPIRITUS / COGNAC / LIKØR****SPIRITUS:**

<b>Alm. Snaps -2 cl</b>	<b>30,00</b>
<b>Lux. Snaps-2 cl</b>	<b>32,00</b>

<b>Alm. Bitter - 2 cl</b>	<b>30,00</b>
<b>Lux. bitter - 2 cl</b>	<b>32,00</b>
<b>Alm. spiritus - 2 cl</b>	<b>30,00</b>
<b>Lux. spiritus - 2 cl</b>	<b>35,00</b>

**COGNAC:**

<b>Braastad V.S - 2 cl</b>	<b>48,00</b>
<b>Braastad V.S.O.P - 2 CL.</b>	<b>58,00</b>
<b>Calvados Boulard - 2 cl</b>	<b>48,00</b>

**LIKØR:**

<b>Grand Marnier - 2 cl</b>	<b>45,00</b>
<b>Cointreau - 2 cl</b>	<b>45,00</b>
<b>Drambuie - 2 cl</b>	<b>45,00</b>
<b>Baileys - 2 cl</b>	<b>45,00</b>

*Bemærk/Please note  
Bankgebyr på udenlandske kreditkort  
Bankfee on foreign creditcards  
Se bagerst denne menu/*