

AFTENMENU

(17:00-21:30)

FORRETTER

Hakket oksetatar m. kapers, peberrod, pickles,
syltede rødbeder, karse og æggeblomme
139 kr.

Hvide asparges med sauce mousseline og
håndpillede rejer
175 kr.

HOVEDRETTER

Tarteletter med høns i asparges
175 kr.

Klassisk pariserbøf med det hele
185 kr.

Wienerschnitzel m. dreng, friterede kartofler,
ærter og brunet smørsauce
239 kr.

Stegt kalvelever m. friterede kartofler, bløde løg,
brun sovs og surt
175 kr.

Smørstegt helleflynder med grønne asparges,
sauce Hollandaise og kartofler
239 kr.

OST & DESSERT

"Gamle Ole" m. løg, sky og rom
109 kr.

Rabarbertrifli
95 kr.

Citron tærte
95 kr.

Irish Coffee m. 6 cl. Tullamore og flødeskum
109 kr.

EVENING MENU

(17:00-21:30)

STARTERS

Beef tartare with w. capers, horseradish, pickles,
pickled beet-root, cress and egg-yolk

135 kr.

White asparagus with sauce mousseline and hand-
peeled shrimps

175 kr.

MAIN COURSES

Tartlets with chicken and asparagus
(puff pastry with chicken and asparagus stew)

175 kr.

Steak tartare with pickles, cornichons, capers,
marinated beetroot, onions and egg-yolk

185 kr.

Wienerschnitzel w. fried potatoes, green peas and
browned butter

239 kr.

Veal liver with fried potatoes caramelized onions,
gravy and pickles

175 kr.

Butter-fried halibut with green asparagus,
Hollandaise sauce and potatoes

239 kr.

OST & DESSERT

Matured cheese "Gamle Ole" w. onion, beef-jelly
and rum

109 kr.

Rhubarb trifle

95 kr.

Tarte au citron (Lemontart)

95 kr.

Irish Coffee w. 6 cl. Tullamore and whipped cream

109 kr.

