

# AFTENMENU

(17:00-21:30)

## FORRETTER

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

139 kr.

Svampetoast a la crème på lyst brød

129 kr.

## HOVEDRETTER

Tarteletter med høns i asparges

175 kr.

Hakkebøf m. spejlæg, bløde løg, syltede agurker,  
kartoffelmos og brun sovs

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.

Menuniere stegt rødspætte m. kartofler og  
persillesovs

255 kr.

## OST & DESSERT

“Gamle Ole” m. løg, sky og rom

109 kr.

Blomme i madeira m. vanilje is

95 kr.

Citron tærte med marengs

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 beetroot, cress and egg-yolk

139 kr.

Mushrooms a la crème on light bread

129 kr.

## MAIN COURSES

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

175 kr.

Grilled ground beef with fried egg (sunny side up)  
caramelized onions, pickled cucumber, mashed  
potatoes and gravy

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 plaice with potatoes and parsley  
sauce

255 kr.

## CHEESE & DESSERT

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

109 kr.

Plums in madeira

95 kr.

Lemon tart with meringue

95 kr.

Irish Coffee w. 6 cl. Tullamore and whipped cream

109 kr.

