

# AFTENMENU

(17:00-21:30)

## FORRETTER

Svampetoast a la crème på lyst brød	129 kr.
Tarteletter med høns og asparges	129 kr.
Tatar med æggeblomme, løg, rødbeder, pickles, cornichons	139 kr.

## HOVEDRETTER

Wienerschnitzel med dreng, friterede kartofler, ærter og brunet smørsauce	239 kr.
Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder	175 kr.
Stegt kalvelever med kartofler, surt, bløde løg og skysovs	175 kr.
Herregårdsbøf med ærter, pommes frites og hjemmelavet Béarnaise sauce	195 kr.
Torsk med beurre blanc, grønt og kartofler	255 kr.

## DESSERT

Blomme i madeira med vanilje is	95 kr.
Citron tærte med flamberet marengs	95 kr.
Æbletærte med creme fraiche	95 kr.
Irish Coffee med 6 cl. Tullamore og flødeskum	109 kr.



# EVENING MENU

(17:00-21:30)

## STARTERS

Mushrooms a la crème on light bread	129 kr.
Tartlets with chicken and asparagus (puff pastry with chicken and asparagus stew)	129 kr.
Tartar with egg yolk, onion, beetroot, pickles, cornichons	139 kr.

## MAIN COURSES

Wienerschnitzel with potatoes, green peas and browned butter	239 kr.
Roast pork with parsley sauce, potatoes and beets	175 kr.
Veal liver with potatoes, pickles, caramelized onions and gravy	175 kr.
Steak of ground beef with french fries, green peas and homemade Béarnaise sauce	195 kr.
Cod with beurre blanc, vegetables and potatoes	255 kr.

## DESSERTS

Plums in madeira with vanilla ice cream	95 kr.
Lemon tart with flambéed meringue	95 kr.
Apple pie with creme fraiche	95 kr.
Irish Coffee with 6 cl. Tullamore and whipped cream	109 kr.

