

AFTENMENU

(17:00-21:30)

FORRETTER

Tarteletter med rejer og asparges 129 kr.

Tatar med æggeblomme, løg, rødbeder, pickles, cornichons 139 kr.

HOVEDRETTER

Wienerschnitzel med dreng, Pommes sauté, 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.

Culotte steg, pommes frites og hjemmelavet Béarnaise sauce 195 kr.

Fish and chips af dagens hvide fisk og remolaude 175 kr.

Fredag og lørdag:

Flæskestegssandwich m. skysauce og "hele svineriet" 169 kr.

DESSERT

Blomme i Madeira med vanilje is 95 kr.

Æbletærte med Crème Fraiche 95 kr.

Rødgrød med fløde 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)	139 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.
Rump steak with french fries, green peas and homemade Béarnaise sauce	195 kr.
Fish and chips with white fish of today and remolaude	175 kr.

Friday and Saturday:

Roast Pork Sandwich	169 kr.
---------------------	---------

DESSERTS

Plums in madeira with vanilla ice cream	95 kr.
Apple tart with Crème Fraiche	95 kr.
Danish red berry porridge w. cream	95 kr.
Irish Coffee with 6 cl. Tullamore and whipped cream	109 kr.

