

Hovedretter Kød

80. **Paneret Schnitzel** Kr. 127,-
stegt paneret svinefilet med citronskiver
81. **Jægersteak** Kr. 127,-
stegt svinefilet med champignon cremesauce
83. **Skovhuggersteak** Kr. 127,-
stegt svinefilet med friske champignoner, løg og spejlæg
84. **Smovsepande** Kr. 159,-
stegte svinemedaljoner med champignon cremesauce
dagens grøntsager og brasede kartofler
82. **Lammekarry** Kr. 170,-
braiseret lam i en rig sauce af karry, ingefær, chili og honning, serveres
med chutney og en blanding af vilde ris, røde carmague og langkornet ris
85. **Peberbøf "Madagaskar"** 85l. **- XL -** Kr. 265,- / Kr. 172,-
grillet oksefilet med cognac og grøn pebersauce
86. **Oksefilet** 86l. Kr. 267,- / Kr. 177,-
med kryddersmør bagt kartoffel med sourcreme og hvidløgsmør
87. **Entrecoté** 87l. Kr. 265,- / Kr. 172,-
med sc. Bearnaise og pommes frites
88. **Wagyu (Kobe Style) Bøf** Kr. 450,-
250g Rib Eye grillet, de rigeste mest velsmagende oksekød i verden
med kryddersmør stegte grønsager og bagt kartoffel
- 88l. **Dry Aged Beef • T-Bone (Ca. 500g)** Kr. 430,-
Vores græsgående ungkvæg, er udvalgt til denne metode for deres
stærke muskulatur, og raffineres her i huset af en særlig modningsproces
på benet, der varer i seks uger. Dette giver kødet en kraftig og udsøgt smag.
N.B. Kan også deles imellem 2 personer: Bliver trancheret til jer i køkkenet.
Som tilbehør kan du vælge imellem:
Bagt kartoffel og Frisk høllet peberrod og Smørbønner
Pommes frites Kryddersmør Pandestegt grøntsager
Brasede kartofler Pebersauce Blandet salat
Persillekartofler Sauce Bernaise
89. **American Smoky Beef** Kr. 320,-
Ca. 250g grillet koldrøget Entrecôte af græsgående Hereford og Angus.
Serveres med sød kartoffel frites, BBQ sauce og pandstegte grøntsager
**** N.B. Til alle kødretter hvor intet andet angivet serverer vi valgfrit
brasede kartofler eller pommes frites + en lille salat ****

Velkomme