

## Suppen

---

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 46. | Hjemmelavet Hummersuppe<br>ægte hummersuppe med hummerkød, flådeskumstop og brød | Kr. 89,- |
|-----|--|----------|

## Salater

---

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 60. | Club-salat bl. salat m/kyllingebryst i skiver, bacon frugt, pinien kærner og hjemmelavet karrydressing  | Kr. 90,-  |
| 64. | Tomater med Bøffelmozzarella og lagret balsamico  | Kr. 80,-  |
| 65. | Vildfanget Kæmperejer grillet med chili og hvidløg på bl. salat med hjemmelavet hindbær-valnød dressing | Kr. 169,- |

## Forretter

---

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 70. | Grillet Gedeost<br>med sød balsamico på grønne salater og brød  | Kr. 95,-  |
| 73. | Varme Østers 6 stk. af den franske "Fine des Claires"<br>med den friske smag under en sprød top af hvidløg, citron og peber, serveres med chiabatta og smør | Kr. 145,- |
| 75. | Hjemmelavet Varmrøget Laks<br>serveres med pesto salat buket og brød  | Kr. 95,-  |
| 76. | Iberico Pata Negra de Belotta Skinke<br>serveres med bruschetta   | Kr. 95,-  |
| 78. | Rejecocktail<br>serveres med mayonaise dressing og brød   | Kr. 79,-  |

\*\*N.B. \*Vi gør venligst opmærksom på at vores forretter blir kun serveret som forret.\*

## Hovedretter Fisk

---

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 90. | Hjemmelavet Fiskefrikardeller<br>med dildkartofler eller brasede kartofler salat buket og remoulade | Kr. 129,- |
| 91. | Stegt Rødspøtte<br>med sprøde bacontern smørsauce og persillekartofler                              | Kr. 149,- |
| 92. | Varmrøget Laks<br>hjemmelavet med rejer urtecreme og persillekartofler                              | Kr. 180,- |
| 93. | Rejer<br>frisk fra panden med salat buket og hvidløgbrød  | Kr. 149,- |
| 94. | Stegt Sætunge<br>med marinerede tranebær, smørsauce og dildkartofler                                | Kr. 199,- |
| 95. | Kogte Kongekrabbeben fra Norge 200g<br>med chili-cocktail sauce serveret med salat og baguette      | Kr. 249,- |