

## Hovedretter Kød

- |                   |   |                       |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
|-------------------|---|-----------------------|----|-----------------------|----|-----------------------|---------------|--|-------------|--|---------------|-------------------|--|------------|--|--|-------------------|--|----------------|--|--|--|
| 80.               | <b>Paneret Schnitzel</b><br>stegt paneret svinefilet med citron skiver  | Kr. 145,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 81.               | <b>Jægersteak</b><br>stegt svinefilet med champignon cremesauce   | Kr. 135,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 84.               | <b>Smovsepande</b><br>stegte svinemedaljoner med champignon cremesauce<br>dagens grøntsager og persillekartofler  | Kr. 165,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 82.               | <b>Lammekarry</b><br>braiseret lam i en rig sauce af karry, ingefær, chili og honning, serveres<br>med chutney og en blanding af vilde ris, røde carmague og langkornet ris   | Kr. 177,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 85.               | <b>Peberbøf "Madagaskar"</b><br>grillet oksefilet med cognac og grøn pebersauce   | Kr. 175,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 86.               | <b>Oksefilet</b><br>med kryddersmør bagt kartoffel med sour creme og hvidløgsbrød   | Kr. 179,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 87.               | <b>Entrecoté</b><br>med sc. Bearnaise og pommes frites  | Kr. 175,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 88.               | <b>Wagyu (Kobe Style) Bøf</b><br>250g Rib Eye grillet, de rigeste mest velsmagende oksekød i verden<br>med kryddersmør stegte grønsager og bagt kartoffel   | Kr. 450,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 881.              | <b>Dry Aged Beef • T-Bone (Ca. 500g)</b><br>Vores græsgående ungkvæg, er udvalgt til denne metode for deres<br>stærke muskulatur, og raffineres her i huset af en særlig modningsproces<br>på benet, der varer i seks uger. Dette giver kødet en kraftig og udsøgt smag.  | Kr. 450,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
|                   | N.B. Kan også deles imellem 2 personer: Bliver trancheret til jer i køkkenet.<br>Som tilbehør kan du vælge imellem:   |                       |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
|                   | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">Bagt kartoffel</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">og</td> <td style="width: 33%;">Frisk hølvet peberrod</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">og</td> <td style="width: 14%;">Pandestegt grøntsager</td> </tr> <tr> <td>Pommes frites</td> <td></td> <td>Kryddersmør</td> <td></td> <td>Blandet salat</td> </tr> <tr> <td>Brasede kartofler</td> <td></td> <td>Pebersauce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persillekartofler</td> <td></td> <td>Sauce Bernaise</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | Bagt kartoffel        | og | Frisk hølvet peberrod | og | Pandestegt grøntsager | Pommes frites |  | Kryddersmør |  | Blandet salat | Brasede kartofler |  | Pebersauce |  |  | Persillekartofler |  | Sauce Bernaise |  |  |  |
| Bagt kartoffel    | og  | Frisk hølvet peberrod | og | Pandestegt grøntsager |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| Pommes frites     |   | Kryddersmør           |    | Blandet salat         |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| Brasede kartofler |   | Pebersauce            |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| Persillekartofler |   | Sauce Bernaise        |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |
| 89.               | <b>American Smoky Beef</b><br>Ca. 250g grilled koldrøget Entrecôte af græsgående Hereford og Angus.<br>Serveres med sød kartoffel frites, BBQ sauce og pandstegte grønsager   | Kr. 320,-             |    |                       |    |                       |               |  |             |  |               |                   |  |            |  |  |                   |  |                |  |  |  |

\*\*\*\* N.B. Til alle kødretter hvor intet andet angivet serverer vi valgfrit  
brasede kartofler 2,316 eller pommes frites + en lille salat 3,17.0 \*\*\*\*

*Velbekomme*