



## Forretter

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 70. | <b>Grillet Gedeost</b> 6<br>med sød balsamico 3.17.0 på grønne salater og brød A<br>Ca. 250g - kcal 492 - P 21g - KH 42g - F 26.9g   | Kr. 115,- |
| 73. | <b>Varme Østers</b> 6 stk. A.G.R.<br>6 stk. "Fine des Claires" under en sprød top af hvidløg, citron og peber,<br>serveres med ciabattabrød A og smør 6<br>Ca. 480 g - kcal 597 - P 22g - KH 57g - F 30g | Kr. 210,- |
| 76. | <b>Iberico Pata Negra de Belotta reserva</b> Skinke 3.2 med bruschetta<br>Ca 150g, kcal 305, P 21g, KH 30g, F 10g  | Kr. 129,- |

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

## Hovedretter Fisk

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 91. | <b>Stegt Rødspætte</b> A.D.<br>med sprøde baconern 2.3.16 smørsauce 6 og persillekartofler 6<br>Ca. 600g - kcal 685 - P 60g - KH 38g - F 27g                                | Kr. 220,- |
| 92. | <b>Varmrøget Laks</b> D<br>hjemmelavet med rejer 6 urtecreme 6 og persillekartofler 6<br>Ca. 500g - kcal 566 - P 43g - KH 39g - F 22g                                       | Kr. 215,- |
| 94. | <b>Dagens Fisk</b> D (Spørg betjeningen)  |           |
| 95. | <b>Kogte Kongekrabbeben</b> 8 fra Norge 200g<br>med cocktail sauce A.C.L.M.D.3.17 serveret med salat H.D.3.17 og baguette A<br>Ca. 455g - kcal 676 - P 62g - KH 52g - F 22g | Kr. 399,- |

## Hovedretter Kød

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 82. | <b>Lammekarry</b><br>braiseret lam i en rig sauce af karry, ingefær, chili og honning, serveres<br>med chutney og premium basmatiris<br>Ca. 555g - kcal 716 - P 41g - KH 61g - F 31g | Kr. 220,- |
| 85. | <b>Peberbøf "Madagaskar"</b><br>grillet oksefilet med cognac og grøn pebersauce G.L.D.12<br>Ca. 260g - kcal 371 - P 43g - KH 5g - F 13g  | Kr. 215,- |
| 86. | <b>Oksefilet</b><br>med kryddersmør G.M bagt kartoffel med sour cream G.D.3.17 og hvidløgbrød A<br>Ca. 574g - kcal 805 - P 56g - KH 68g - F 31g                                      | Kr. 215,- |
| 87. | <b>Entrecôte</b><br>med sc. Bearnaise C.F.G.D.3.8.12 og pommes frites<br>Ca. 510g - kcal 1117 - P 57g - KH 101g - F 55g  | Kr. 215,- |

## Hovedretter Kød (fortsatte)

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 88. | <b>Wagyu (Kobe Style) Bøf</b><br>250g Rib Eye grillet, det rigeste mest velmagende oksekød i verden<br>med kryddersmør G stegte grønsager og bagt kartoffel G.O.3.17<br>Ca. 775g - kcal 1068 - P 57g - KH 46g - F 88g | Kr. 495,- |
|     | **** N.B. Til alle kødretter hvor intet andet angivet serverer vi valgfrit<br>brasede kartofler eller pommes frites + en lille salat ****   |           |

## Pasta

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 40. | <b>Spaghetti "Bolognaise"</b> A.L.12.17<br>med hakket kød<br>Ca. 450 g kcal 711 P 35g KH 81g F 28g | Kr. 138,- |
|-----|--|-----------|

## Børneretter

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 33. | <b>Spaghetti A</b> med kødsovs L.12.17<br>Ca. 250 g - kcal 434 - P 21g - KH 61g - F 12g   | Kr. 90,- |
| 37. | <b>Rødspættefilet</b> D.A.C paneret med Pommes Frites og hjemmelavet grov remoulade A.C.L.M.3<br>Ca. 250g - kcal 470 - P 24g - KH 44g - F 29g | Kr. 99,- |

Velbekomme