

Suppe og Salat

- | | | |
|-----|--|-----------------------------|
| 46. | Hjemmelavet Hummersuppe/ Dagens suppe B.D.G.L.P.R.A.2
ægte hummersuppe med hummerkød, cognac 17 flødeskumstop 6 og brød A
Ca. 355 g - kcal 291 - P 11.6g - KH 32.4g - F 11.6g | Kr. 129,- |
| 60. | Cesar Salat
hjertesalat, cherrytomater, croutons, Cesar dressing,
høvlet parmesan C.D.M.G.A.L.3
+ stegt kyllingebryst | Kr. 119,-

+ Kr. 59,- |

Forretter

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 70. | Grillet Gedeost G
med sød balsamico 3.17.0 på grønne salater og brød A
Ca. 250g - kcal 492 - P 21g - KH 42g - F 26.9g | Kr. 119,- |
| 73. | Varme Østers 3 stk. A.G.R.
3 stk. "Fine des Claires" under en sprød top af hvidløg, citron og peber,
serveres med ciabattabrød A og smør G
Ca. 480 g - kcal 597 - P 22g - KH 57g - F 30g | Kr. 119,- |
| 76. | Iberico Pata Negra de Belotta reserva Skinke 3.2 med bruschetta
Ca. 150g, kcal 305, P 21g, KH 30g, F 10g | Kr. 129,- |

**N.B. * Vi gør venligst opmærksom på, at vores forretter og suppe kun serveres som forretter *

Hovedretter Fisk

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 91. | Stegt Rødspætte A.D.
med sprøde bacontern 2.3.16 smørsauce G og persillekartofler G
Ca. 600g - kcal 685 - P 60g - KH 38g - F 27g | Kr. 225,- |
| 92. | Varmrøget Laks D
hjemmelavet med rejer B urtecreme G og persillekartofler G
Ca. 500g - kcal 566 - P 43g - KH 39g - F 22g | Kr. 225,- |
| 94. | Dagens Fisk D (Spørg betjeningen) | |
| 95. | Kogte Kongekrabbeben B fra Norge 200g
med smørsauce G serveret med salat H.O.3.17 og baguette A
Ca. 455g - kcal 676 - P 62g - KH 52g - F 22g | Kr. 699,- |

Hovedretter Kød

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 82. | Lammekarry
braiseret lam i en rig sauce af karry, ingefær, chili og honning, serveres
med chutney og premium basmatiris
Ca. 555g - kcal 716 - P 41g - KH 61g - F 31g | Kr. 240,- |
| 84. | Smovsepande
svinemørbrad sous vide, helstegt med cognac 17 og grøn pebersauce G.L.O.12
dagens grøntsager G og persillekartofler G.
Ca. 665g - kcal 595 - P 60g - KH 43g - F 21g | Kr. 220,- |

Hovedretter Kød (fortsatte)

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 85. | Peberbøf "Madagaskar"
grillet oksefilet med cognac og grøn pebersauce G.L.O.3.12. og pommes frites
eller brasede kartofler 2.3.16
Ca. 260g - kcal 371 - P 43g - KH 5g - F 13g | Kr. 225,- |
| 86. | Oksefilet
med kryddersmør G.M. bagt kartoffel med sour cream G.O.3.17 og hvidløgbrød A
Ca. 574g - kcal 805 - P 56g - KH 68g - F 31g | Kr. 225,- |
| 87. | Entrecôte
med sc. Bearnaise C.F.G.O.3.8.12 og pommes frites
Ca. 510g - kcal 1117 - P 57g - KH 101g - F 55g | Kr. 225,- |
| 88. | Wagyu (Kobe Style) Bøf
250g Rib Eye grillet, de rigeste mest velsmagende oksekød i verden
med kryddersmør G.M. stegte grønsager og bagt kartoffel G.O.3.17
Ca. 775g - kcal 1068 - P 57g - KH 46g - F 88g | Kr. 529,- |
| 89. | American Smoky Beef
Ca. 250g grillet koldrøget Ribeye af græssende Black Angus,
serveres med sød kartoffel frites, BBQ Sauce L og pandestegte grønsager
Ca. 685g - kcal 1078 - P 55g - KH 75g - F 58g

**** N.B. Til alle kødretter serverer vi en lille salat 3.17.0 **** | Kr. 395,- |

Pasta

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 40. | Spaghetti "Bolognaise" A.L.12.17
med hakket kød Ca. 450 g kcal 711 P 35g KH 81g F 28g | Kr. 138,- |
| 41. | Spaghetti "Carbonara" A (serveres til kl. 18:30)
efter romersk opskrift med æg C parmesan C.G.2 og bacon 2.3.16
Ca. 440g kcal 802 P 46g KH 75g | Kr. 145,- |

Børneretter

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

Velbekomme