

F R O K O S T

Fra kl 12-16 (køkkenet lukker for nye bestillinger kl 15.30)

3 HÅNDMADDER:

Vælg mellem: Hjemmelavet æblesild - Fiskefilet m hjemmelavet remoulade - Avocado m hummus - Rosastegt kalv m bløde løg - Hønsesalat m bacon - Kartoffelmad m mayo, bacon og grønt 119,-

1 STOR HÅNDMAD

Vælg en af ovenstående madder 75,- inkl. 1 øl og 1 kop kaffe 100,-

FROKOST "PLATTE" (SERVERES PÅ TALLERKEN VED 1 PERSON - ELLERS I SKÅLE OG PÅ FADE)

Hjemmelavede æblesild - Røget laks m. urtecreme - Varm fiskefilet m. hjemmelavet remoulade - Kalveculotte med bløde løg - Hønsesalat m bacon - Vesterhavsostost m oliven, og sprøde brød 225,-

FROKOSTBØF

med bearnaisesmør og salat 145,-

BURGER AF "PULLED BEEF"

med syltede rødløg, agurker, tomater, chili mayo 99,-

POMMES FRITTES

Med chillimayo 40,-

SALAT MED HUMMUS OG BRØD

Dagens lækre grønne salat med hummus og brød 99,-

4 SMÅ RETTER

(Min. 2 pers) Vores 3 aften forretter og ost 180,-

GATEAU MARCEL

med dagens is 65,-

ARTIKKOK

M E N U

F O R R E T T E R

1 GRÆSKARSUPPE MED LIDT BID

med græskarkerner, græskarkerneolie og græskarchips 95,-

2 SALAT MED CONFITERET AND

med granatæble, rødkål samt appelsin-andefedt vinaigrette 95,-

3 KARTOFFEL-PORRE KROKET MED KRABBE

med citron, urtemayo og grøn salat 95,-

H O V E D R E T T E R

1 LAMMESKANK

med sauce, fondant kartofler, kold ærtepuré m mynte, sauterede rosenkål, gulerods-crudite og syltede kastanier

195,-

2 BØF AF OKSEMØRBRAD

med sauce, fondant kartofler, stegte svampe, sauterede rosenkål, gulerods-crudite og syltede kastanier 245,-

3 OVNSTEGT HVID FISK

med cremet svampesauce, fondant kartofler, sauterede rosenkål, gulerods-crudite og syltede kastanier 195,-

O S T & D E S S E R T E R

OST - CAMEMBERT FRITES

med solbærkompot og sprøde brød 85,-

(+1 ost +25 +2 oste +40,-)

1 CITRONFROMAGE

med kandiseret citronskal og let pisket flødeskum 85,-

2 GATEAU MARCEL

med hindbærsorbet 85,-

3 DESSERTTALLERKEN

med lidt af begge desserter 125,-

ART'KOK

M E N U

S T A R T E R S

1 SPICY PUMPKIN SOUP

with pumpkin seeds, pumpkin seed oil and pumpkin chips 95,-

2 SALAT WITH DUCK CONFIT

with pomegranate, red cabbage and orange-duck fat vinaigrette 95,-

3 POTATO-LEEK CROQUETTE WITH CRAB

with lemon, herb mayo and green salad 95,-

M A I N C O U R S E S

1 LAMB SHANK

with sauce, fondant potatoes, cold pea puré w mint, sautéed Brussels sprouts, carrot crudite and pickled chestnuts 195,-

2 STEAK OF BEEF TENDERLOIN

with sauce, fondant potatoes, fried mushrooms, sautéed Brussels sprouts, carrot crudite and pickled chestnuts 245,-

3 OVEN-ROASTED WHITE FISH

with creamy mushroom sauce, fondant potatoes, sautéed Brussels sprouts, carrot crudite and pickled chestnuts 195,-

C H E E S E & D E S S E R T S

CHEESE - CAMEMBERT FRITES

with blackcurrant compote and crispy bread 85,-
(+1 cheese +25 +2 cheeses +40)

1 LEMON CURD

with candied lemon peel and lightly whipped cream 85,-

2 GATEAU MARCEL CAKE

with raspberry sorbet 85,-

3 DESSERT PLATE

with a bit of both desserts 125,-

P R I S E R

P R I S E R F O R M E N U E R

3 retter 355,- 4 retter 430,- 5 retter 500,-

(+50 kr. for bøf af oksemørbrad)
(+40 kr. for desserttallerken)

5 retters tasting-menu - 3 serveringer.
3 små forretter, 1 normal hovedret og 1 normal ost eller
dessert
435,-

10 retters tasting-menu - 4 serveringer
3 små forretter, 2 af vores hovedretter, 3 oste og begge
desserter.
550,- (min 2 pers.)

“All In” 5 retter med vinmenu og kaffe
795,-

MEDLEMSTILBUD

“ First & Fast” 3 retter 285,-
“Simpel First & Fast” 1 hovedret 50 kr. rabat
KUN ved forudbestilling
Spis kl. 17.00, 17.15 eller 17.30 på 1 1/2 time

P R I S E R F O R V I N M E N U E R

3 glas 215,- 4 glas 275,- 5 glas 325,-

5 små glas tasting 250,-

8 små glas tasting 365,-

B Ø R N E M E N U

1 HJEMMELAVET FISKEFILET
med dagens kartofler og dressing 75,-

2 NUGGETS
med dagens kartofler og dressing 75,-

3 SPAGHETTI MED KØDSOVS 75,-

DESSERT

Pandekage med vaniljeis 45,-

Vælg én børneret og dessert 109,-

Vælg 3 retters aftenmenu (halv hovedret) 200,-

S N A C K S

Lille skål oliven eller saltmandler 25,-
Tortilla chips med salsa 35,-
Rejebrod med chillimayo 70,-

P E T I T F O U R S

Gateau Marcel chokoladekage og hjemmelavet kransekage
50,-

VEGETAR OG VEGANER SAMT INTOLERANCER

Vi kan servere rødbedebøf eller vege-schnitzel med cremet svampe sauce på vegansk mælk, som hovedret. Derudover har vi flere skiftende muligheder for foretter og desserter.

Vi tager selvfølgelig også hensyn til laktose- og gluten intolerance, samt andre allergier og præferencer.

OBS! Hvis vi ved det i forvejen, er det nemmere at gøre jer glade.