

ARTIKKOK

M E N U

F O R R E T T E R

1 KARTOFFEL-PORRE SUPPE

med sprød bacon, croutons og purløg 95,-

2 HR NIELSEN SKINKE

med sennepsmayo, syltet pære, salat og chips af rodfrugt 95,-

3 RIMMET LAKS

med tangperler, dild mayo og blancheret grønkålssalat med æble 95,-

H O V E D R E T T E R

1 LANGTIDSBRAISEREDE OKSEKÆBER

med grov kartoffelmos, nødder, syltede løg og ovnbagte
rodfrugter 195,-

2 UNGHANEBRYST

ovnstegt med mozzarella, tomat og basilikum med grov
kartoffelmos, syltede løg, og ovnbagte rodfrugter 195,-

3 OVNSTEGT HVID FISK

med cremet skalddyrssauce, m grov kartoffelmos, fennikel
crudite, syltede løg og ovnbagte rodfrugter 195,-

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

OST - VESTERHAVSOST

med syltede artiskokker og sprøde brød 85,-
(+1 ost +25 +2 oste +40,-)

1 CHOKOLADEMOUSSE

med hvid baileys creme 85,-

2 HINDBÆRGRØD

med vanilleis og sprødt 85,-

3 DESSERTTALLERKEN

med lidt af begge desserter 125,-

ARTIKKOK

M E N U

S T A R T E R S

1 POTATO LEEK SOUP

with crispy bacon, croutons and chives 95,-

2 "HR NIELSEN" HAM

with mustard mayo, pickled pear, salad and root vegetable chips 95,-

3 CURED SALMON

with seaweed pearls, dill mayo and blanched kale salad with apple 95,-

M A I N C O U R S E S

1 BRAISED BEEF CHEEKS

with coarse mashed potatoes, nuts, pickled onions and oven-baked root vegetables 195,-

2 BREAST OF CHICKEN

oven-roasted with mozzarella, tomato and basil with coarse mashed potatoes, pickled onions and oven-baked root vegetables 195,-

3 OVEN-ROASTED WHITE FISH

with creamy shellfish sauce, m coarse mashed potatoes, fennel crudite, pickled onions and oven-baked root vegetables 195,-

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

CHEESE - "VESTERHAVSOST"

with pickled artichokes and crusty bread 85,-
(+1 cheese +25 +2 cheeses +40)

1 CHOKOLATE MOUSSE

with white baileys custard 85,-

2 RASPBERRY "RØDGRØD"

with vanilla icecream and crisp cookie 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

(+tillæg for ekstra oste og desserttallerken, samt eventuelt tillæg for dyrere retter, hvor disse forekommer)

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

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.