

## PRE DINNER

GIN ROSE 95,-

En forfriskende cocktail med Njords "Mild Wildness Gin", hyben og boblende hyldbomst.

SLOW & SPICY 125,-

Njord Slow Sloe Gin og ingefær/chilisodavand.

SNACKS , PR. PERSON 35,-

Spørg din tjener.

## FORRETTER

#1 GRAVAD LAKS 155,-

*Husets specialitet siden 1971.*  
Med sennepsdressing, grillet brød og grillet citron.

#2 SYLTET TUN 165,-

Med avocado, citron, sprøde salater og lun nødde vinaigrette.

#3 SCAMPI FRITTI 155,-

Med Madagascarpesbebercrème, friteret persille og grillet citron.

ØSTERS

Med grillet citron, tabasco og æblevinaigrette.

#4A 1 STK. 45,-

#4B 3 STK. 120,-

#4C 6 STK. 199,-

#5 HÅNSKÅRET OKSETATAR 165,-

Rørt tatar med sennep, peberrod, kapers og æggeblomme.  
Serveret med grillet brød.

#6 HUMMERSUPPE 175,-

Med scampi-soufflé, dild og selleri.

## FRA GRILLEN

#10A OKSEMØRBRAD, CA. 150 G 295,-

#10B OKSEMØRBRAD, CA. 300 G 495,-

#12A OKSEFILET, CA. 250 G 295,-

#13A T-BONE, CA. 500 G 495,-

#18A RIBEYE, CA. 250 G 365,-

#18B RIBEYE, CA. 400 G 545,-

#14A HAKKEBØF, CA. 200 G 195,-

Med bløde løg og råsyltede rødbeder.

#30A LAMMECULOTTE, CA. 200 G 195,-

Med sauce verde.

#11B KYLLINGEOVERLÅR UDEN BEN 195,-

Med Romesco.

#15A LYNGRILLET TUN 265,-

Med yuzu/hoisin-glace og urter.

#19A SÆSONENS GRØNT 149,-

3 anretninger - spørg din tjener.

## TILBEHØR

Er med i prisen på din hovedret:

SPRØDE POMMES FRITES

eller

BAGT KARTOFFEL

## TILKØB

3 ANRETNINGER MED SÆSONENS GRØNT 79,-

Spørg din tjener.

SURF & TURF 95,-

Panerede og sprødstegete rejer.

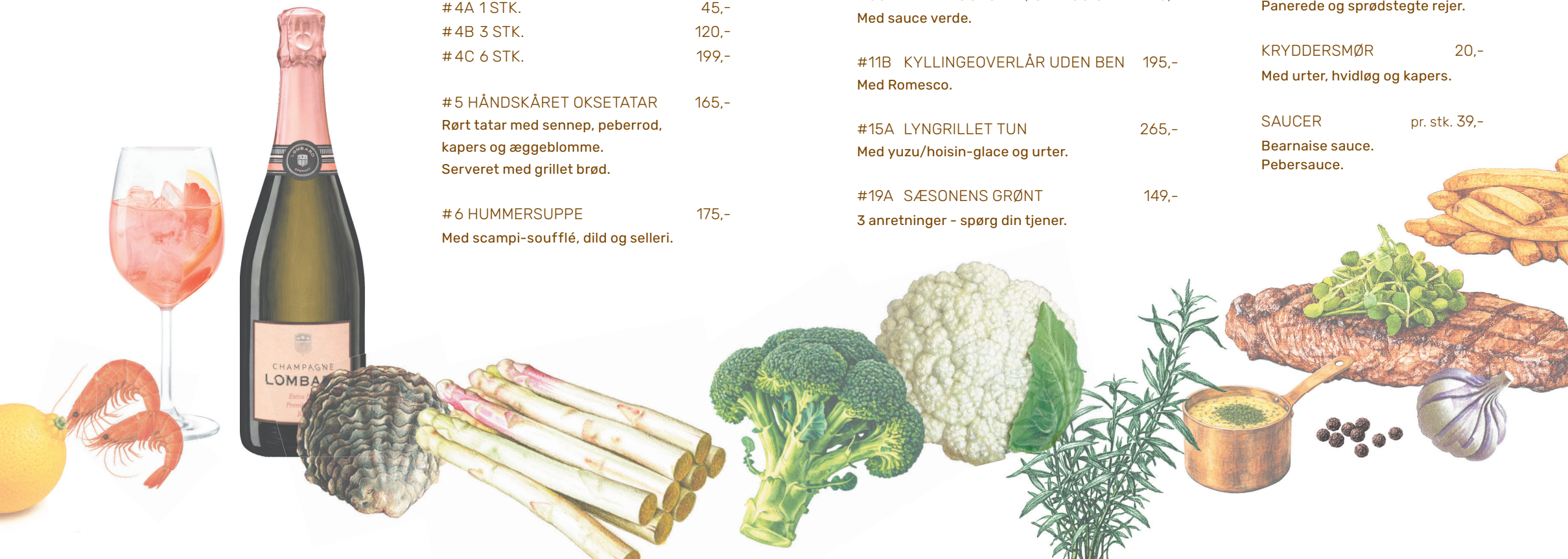
KRYDDERSMØR 20,-

Med urter, hvidløg og kapers.

SAUCER pr. stk. 39,-

Bearnaise sauce.

Pebersauce.



## DESSERT

A HEREFORD SPECIAL	95,-
<i>Husets specialitet siden 1971.</i>	
Vaniljeis, rommarinerede rosiner, ingefær, flødeskum, kaffedrys og Caloric Punch.	
CRÈME BRÛLÉE	95,-
Med vaniljeis fra Kastbergs.	
VARIATION AF KASTBERGS IS	95,-
Med crunch og coulis.	
GÂTEAU MARCEL	95,-
Chokoladecake med passionsfrugtpuré og passionsfrugt-is.	



## KAFFE & AVEC

KAFFE / TE	35,-
Americano / Espresso / Te	
CAPPUCCINO / KAFFE LATTE	45,-
KRANSEKAGE TIL KAFFEN	25,-
IRISH COFFEE, 3 CL WHISKEY	95,-
IRISH COFFEE, 6 CL WHISKEY	145,-
PORTVIN, GLAS	75,-
MOSCATO D'ASTI, GLAS	75,-
MOSCATO D'ASTI, FLASKE, 75 CL	495,-

Spørg din tjener efter årgange af Armagnac.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK. Kreditkortgebyr: Firmakort udstedt både inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr. 04/2026

## 3-RETTERS FAVORITMENU

### GRAVAD LAKS

Med sennepsdressing, grillet brød og grillet citron.

### BØF AF OKSEFILET, CA. 200 G

Med sprøde pommes frites eller bagt kartoffel og sæsonens grønt.  
Hertil valg af sauce.

### GÂTEAU MARCEL

Chokoladecake med passionsfrugtpuré og passionsfrugt-is.

**#40A | 3-RETTERS FAVORITMENU 595,-**

### VINMENU 325,- PR. PERSON

3 glas vin tilpasset menuen.

### HELE PAKKEN 950,-

Bobler & snacks.  
3-retters Favoritmenu.  
Vinmenu  
Kaffe og sødt.



**A HEREFORD BEEFSTOUW**

LUND