

Aperitif



Kom godt i gang og begynd din aften med én af vores favoritter.

GIN FIZZ MED CHAMPAGNE 115 / €16

Gin, friskpresset citronsaft, rørsukkersirup, Champagne.

Vi tilbyder mange andre cocktails. Spørg din tjener.

Forretter

(1) GRAVAD LAKS 125 / €18

Vi har fulgt den samme familieopskrift på gravad laks siden 1971, og den er vi stolte af. Traditionen tro serveres den med kommenbrød og hjemmelavet sennepsdressing.

(2) SCAMPI FRITTI 125 / €18

Hvem elsker ikke denne sprøde klassiker? Du får friteret persille og vores hjemmelavede Madagascar-peberdressing til dine scampi.

(3) LÖJROM MED BLINIS 155 / €22

Vi har lånt denne specialitet fra vores svenske naboer. Vi serverer den helt klassisk med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

(4) ØSTERS FRA LIMFJORDEN Pr. stk. 45 / €7

Smagfulde østers med frisk citron – de fås ikke bedre.

(5) CECINA 125 / €18

Tyndtskåret, saltet og lufttørret oksekød med en intens smag. Prøv vores spanske specialitet, som får selskab af romescosauce, saltede mandler og manchego-ost.

(9) SÆSONENS FORRET 139 / €20

Jomfruhummersuppe. Med suppeurter og sprød scampirulle.

Fra Grillen

MØRBRAD

(10A) ca. 140 g 265 / €38

(10B) ca. 200 g 345 / €49

Denne populære udskæring er mør som smør. Hvis du har svært ved at vælge, er vores bøf af mørbrad det sikre valg.

GRILLSPYD AF MØRBRAD

(16A) ca. 160 g 195 / €28

SURF & TURF

(10S) ca. 140 g 375 / €54

Hav og land i samme bid? Prøv en bøf af mørbrad med en halv, grillet languster-hummerhale.

FILET

(12A) ca. 250 g 295 / €42

(12B) ca. 400 g 410 / €59

Hvis du er sulten efter en mør og smagfuld bøf, er vores oksefilet et rigtigt godt bud.

RIBEYE

(18A) ca. 300 g 325 / €46

Vores ribeye har en naturlig og kraftig fedtmarmorering.

T-BONE

(13F) ca. 500 g 395 / €56

Du får det bedste af begge verdener, når du bestiller en T-bone. Mørbrad på den ene side og filet på den anden.

HAKKEBØF

(14A) ca. 200 g 165 / €24

Du går aldrig galt i byen med en grillet hakkebøf - slet ikke med vores, som serveres med sprøde løgringe.

LAMMEFILET PÅ BEN

(30A) ca. 300 g 290 / €41

Glem alt om uld. Vores lammefilet serveres på ben for at holde på kødets saft og kraft. Lam som du ikke har fået det før.

KYLLINGEBRYST

(11B) ca. 200 g 185 / €26

Prøv vores grillede kyllingebryst, når du er i humør til en afstikker fra bøf. Det er saftigt og mørt og serveres med lagret parmesan.

Fra Grillen

Krogmodnet Kød

Smag, hvordan oksekødet får en ekstra dimension ved krogmodning. Kødet har hængt godt beskyttet af et tykt fedtlag og på benet for at præservere og bibeholde mest mulig smag inde i kødet.

FILET

(12F) ca. 250 g * 315 / €45

Marmorering og fedtkant giver denne krogmodnede filet en saftig og kraftig oksekødssmag.

RIBEYE

(18F) ca. 250 g * 375 / €54

Alt det gode, du kender fra ribeye, men med alle krogmodningens kvaliteter. Den krogmodnede ribeye er én, du sent vil glemme.

***) Det krogmodnede kød fås i begrænsede mængder.**

Delemåltid - Trancheres ved bordet

Der må forventes en længere tilberedningstid på delemåltiderne. Spørg din tjener, hvis du har travlt.

HELSTEGT MØRBRAD TIL 2

(10D) ca. 400 g 670 / €96

Er I to, der spiser sammen, bør I prøve vores helstegte mørbrad.

HELSTEGT PORTERHOUSE TIL 2

(13D) ca. 1000 g 795 / €114

Mød kongen af T-bone-steaks. Til to kødelskere anbefaler vi vores porterhouse, som forener både mørbrad og filet i én udskæring. Vi lover, I ikke går sultne herfra.

HELSTEGT RIBEYE TIL 2

(18D) ca. 500 g 550 / €79

Er I to ved bordet, som begge har lyst til ribeye? Så vælg denne delevnige størrelse.

Vegetar

GRØNTSAGSBØF

(11G) ca. 180 g 175 / €25

Denne bøf er til vegetarer og andre eventyrlystne, som vil prøve noget nyt. Den er lavet på svampe, hørfrø og krydderurter og serveres med syltede rødbeder og friskrevet peberrod.

Fra Havet

(15A) PIGHVAR 295 / €42

Prøv vores pighvar, som er en fast og delikat fisk, selv en kødelsker vil sætte pris på.

Tilbehør

I prisen på alle hovedretter indgår kryddersmør samt valg af kartoffel.

Kryddersmør (hvidløg eller persille)

Pommes frites

Sæsonens kartoffel: "Pommes Anna"
Kartofler stegt i lag med krydderurter.

SALATBAR

Sammen med hovedret 75 / €11

Som hovedret 160 / €23

Bland din egen salat.

STEGT FOIE GRAS 99 / €14

Top din bøf med et stykke stegt foie gras med trøffelolie.

SURF & TURF

(20A) 1/2 Langusterhale 125 / €18

(20B) 1/1 Langusterhale 250 / €36

Opgrader din bøf med grillet langusterhale.

SAUCE 35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.

Alle priser er inkl. moms & betjening. Byttepenge i DKK.