

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 sennepsdressing.

(2) SCAMPI FRITTI 125 / €18

Hvem elsker ikke denne sprøde klassiker? Du får friteret persille og vores 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) CARPACCIO 125 / €18

Tyndtskåret af krogmodnet australsk oksekød. Med olivenolie, oliven og friskrevet parmesan.

(9) SÆSONENS FORRET 139 / €20

Jomfruhummersuppe. Med suppeurter og sprød scampirulle.

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

DK

FRA GRILLEN

MØRBRAD

(10A) ca. 140 g 265 / €38

(10B) ca. 200 g 345 / €49

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

(16A) ca. 160 g stykker af mørbrad 195 / €28

Grillspyd med stykker af mørbrad.

(10S) ca. 140 g mørbrad & ½ langusterhale 375 / €54

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

FILET

(12A) ca. 250 g 295 / €42

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 / Skåret af vores ”Extreme Beef”

(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.

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.

DELEMÅLTID

TRANCHERES VED BORDET

Der må forventes en længere tilberedningstid på delemåltiderne.

Spørg din tjener, hvis du har travlt.

Udsækeringerne her er ideelle til 2 personer:

MØRBRAD

(10D) ca. 400 g 670 / €96

FILET

(12D) ca. 500 g 550 / €79

RIBEYE

(18D) ca. 500 g 550 / €79

EXTREME BEEF

Krogmodnet oksekød fra ”Kimberly Station Farm” i Queensland, Australien (begrænsede mængder).

På farmen går dyrene først på græs og sidenhen bliver de fodret med korn i min. 300 dage. Kødet har en højere fedtmarmorering pga. kornfodringen, og det giver kødet en smøragtig smag. Kødet hænger og modner undervejs fra Australien og derefter hjemme i Danmark (i alt i mindst 60 dage), før vi skærer det ud. Smag, hvordan oksekødet får en ekstra dimension ved krogmodning.

Udsækeringerne her er ideelle til 4 personer, men færre / flere kan gøre det:

CÔTE DE BOEUF

(18E) ca. 1,1 kg 1.195 / €171

Ribeye på ben.

BONE-IN STRIPLOIN

(12E) ca. 800 g 995 / €142

Filet på ben.

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:

Pommes frites eller sæsonens kartoffel: ”Pommes Anna” - Kartoffler 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.