

FORRETTERNE

1 GRAVAD LAKS 155

Lavet efter familieopskrift siden 1971.
Serveres med kommenbrød og sennepsdressing.

3 SCAMPI FRITTI 145

Sprød klassiker serveret med friteret persille
og Madagascarpøberdressing.

4 ØSTERS 1 stk 39 3 stk 99 6 stk 179

Smagfulde irske "Rock Oysters",
serveres naturel.

5 BEEFSTOUW TATAR 155

Rørt tatar med knasende sprød rugbrød og sprøde salater.

6 HUMMERSUPPE 155

Cremet hummersuppe serveret med scampi og friske urter.

TILBEHØRET

Grøntsager og tilbehør til deling ved bordet

På A Hereford Beefstouw spiller tilbehøret en essentiel rolle i måltidet.
Derfor anretter vi bordet med velsmagende sæsonaktuelt tilbehør
- alt sammen inkluderet i prisen, når du bestiller hovedret.

Tilbehøret inkluderer:

Årstidsbestemt grøntsagsret. En salat
Sæsonaktuel kartoffel. Pommes frites

Det grønne tilbehør som hovedret 175

Vegetarisk

TILKØB:

Bearnaise- eller pebersauce 35 pr. pers.



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

Commercial cards, issued within or outside of EU/EØS and private cards issued outside EU/EØS will be surcharged with a fee (shown on your receipt). The fee rate may vary depending on the type of card and the country of origin. DK 06/2022

KØDET

* 10D og 12D er ideelle til at dele mellem 2 personer



MØRBRAD

10A ca. 140 g 325
10B ca. 200 g 450
10D ca. 400 g * 835

Tykt skåret og meget
mørt. Hvis du har
svært ved at vælge, er
mørbrad det sikre valg.



FILET

12A ca. 275 g 375
12D ca. 500 g * 650

Mør og smagfuld
bøf med fedtkant
og marmorering.



T-BONE

13A ca. 500 g 495

Mørbrad på den ene
side af benet og filet
på den anden.



RIBEYE

18B ca. 400 g 585

Naturlig og kraftig
fedtmarmorering.

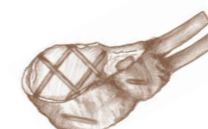


HAKKEBØF

14A ca. 200 g 225

Saftig bøf af hakket
oksekød. Serveres
med sprøde løggringe.

ALTERNATIVERNE



LAMMEFILET

30A ca. 300 g 335

RØDSPÆTTE

15A 310

KYLLINGEBRYST

11B 250

