

— VORES FAVORITMENU —

FORRET

Gravad laks med avocado, citron, sprøde salater og lun nødde vinaigrette.

HOVEDRET

Bøf af oksefilet (kornfodret) ca. 250 g.
Serveres med grøntsager og tilbehør til deling ved bordet.

DESSERT

Sæsonens dessert.

ALLE 3 RETTER 575 kr.

Forret & hovedret 495 kr.

Hovedret & dessert 455 kr.

Tilkøb af bearnaise- eller pebersauce 35 kr.

Priser pr. person

VINMENU

3 glas vin tilpasset menuen

325 kr. pr. person

HELE PAKKEN

Bobler med snacks

3-retters menu

Vinmenu

Kaffe og sødt

950 kr. pr. person

— PRE-DINNER —

BOBLER ELLER VALGFRI COCKTAIL MED SNACKS

125 pr. person.

Vælg mellem vores fire cocktails:

Husets Gin Tonic | Rabarbercocktail | Grapefrugt Spritz | Vodka/lime med ingefær

A HEREFORD BEEFSTOUW

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. 01/2023

FORRETTER

#1 GRAVAD LAKS 155 kr.
Med avocado, citron, sprøde salater
og lun nødde vinaigrette.

#2 AVOCADOSALAT 125 kr.
Med jordkokker, sprødt, små salater
og vinaigrette med græskarkerner og wasabi.
(Vegetarisk)

#3 SCAMPI FRITTI 155 kr.
Med Madagascarpesauce.

#4 ØSTERS
1 stk 39 kr. | 3 stk 99 kr. | 6 stk 179 kr.
Smagfulde irske "Rock Oysters".
Med grillet citron, tabasco og æblevinaigrette.

#5 BEEFSTOUW TATAR 155 kr.
Rørt tatar med salater,
sprødt rugbrød og brøndkarse.

#6 HUMMERSUPPE 155 kr.
Med scampi-soufflé, dild og selleri.

HOVEDRETTER

OKSEKØD FRA GRILLEN

FOR ÉN PERSON

MØRBRAD
#10A ca. 175 g 395 kr.

FILET
#12A ca. 250 g 395 kr.

RIBEYE
#18A ca. 300 g 450 kr.

T-BONE
#13A ca. 500 g 495 kr.

HAKKEBØF
#14A ca. 200 g 225 kr.

FOR TO PERSONER

MØRBRAD
#10D ca. 400 g

FILET
#12D ca. 500 g

RIBEYE
#18D ca. 450 g

**Pr. person 395 kr.
ved 2 personer**

Bøffen steges ens til begge
personer og serveres trancheret.

Ønsker du ikke at dele med
nogen, koster bøffen 725 kr.

Vores filet og ribeye kommer fra certificeret europæisk
Angus-kvæg af højeste kvalitet. Kvæget boltres sig på store
græsbeklædte vidder og fodres med korn i 150 dage for at
udvikle en helt unik smag og fedtmarmorering.

ALTERNATIVER TIL OKSEKØD

**GRILLET
LAMMECULOTTE**
#30A ca. 200 g 335 kr.

**GRILLET
KYLLINGEBRYST**
#11B 250 kr.

RØDSPÆTTE
#15A 310 kr.

VEGETARISK

GRILLET SELLERI
med ristet grønt og urter
#11V 225 kr.

GRØNTSAGSTILBEHØRET
Serveret som hovedret
#20A 175 kr.

PRISEN

på din hovedret er inklusiv
sæsonens grøntsager og
kartofler til deling ved bordet
- spørg tjeneren.

TILKØB:

Bearnaise- eller pebersauce 35 kr. pr. person.