

— VORES FAVORITMENU —

FORRET

Gravad laks med dildcrème,
sennepsdressing og små salater.

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 kr. pr. person.

Vælg mellem vores fire cocktails:

Absolute Passion | Dark'N'Ginger | Espresso Martini | Lillet Spritz

A HEREFORD BEEFSTOUW

TIVOLI

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. 11/2022.

FORRETTER

#1 GRAVAD LAKS 155 kr.
Med dildcrème, sennepsdressing og små salater.

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

#3 SCAMPI FRITTI 155 kr.
Med Madagascarpesbebercrème.

#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
græsbelædede 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.