

Husk, der er mest mørhed og smag i en bœf, der er stegt "rød" eller "medium". Bliver bœffen gennemstegt, går noget af mørheden og smagen tabt. Skær bœffen over på midten, og se, om den er stegt som bestilt. Spis bœffen fra midten og udefter. På den måde får man det bedste først.

APERITIF

Crémant Brut 98,- / €14
Lille flaske til 2 glas.

FORRETTER

STARTERS



1. Røget laks 115,- / €16
Smoked Salmon.
2. Variation af snegle..... 105,- / €15
Hvidløg/persille. Svampe/mandler. Estragon/gedeost.
Escargots in 3 Variations: Garlic/Parsley. Mushrooms/Almonds. Tarragon/Goat's Cheese.
3. Scampi fritti 115,- / €16
Med pikant grøn peberdressing.
Deep-fried Scampi. With a piquant green pepper dressing.
4. Rejecocktail..... 95,- / €14
Prawn Cocktail.
5. Grønlandsk stenbiderrogn..... 155,- / €22
Med blinis, crème fraîche og rødløg.
Greenlandic lumpfish roe with blinis, crème fraîche and red onions.
6. Karrysuppe 88,- / €13
Curry Soup.
7. Limemarinerede kammuslinger..... 115,- / €16
Med krydderurter og hvidløg.
Scallops Marinated in Lime. With fresh herbs and garlic.
8. Moskus-carpaccio 130,- / €19
Tynde skiver marineret kød med parmesan.
Carpaccio of Musk Ox with freshly grated Parmesan cheese.
9. Beefstouw tatar 130,- / €19
Af håndskåret oksekød.
House tartare of hand-cut beef.

KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



11A ca. 200 g 230,- / €33
Kalvekød med en sart og fin smag.
Veal with a fine and delicate flavour.

TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A ca. 200 g 205,- / €29
Uden fedtkant og med sin helt egen smag.
A steak without a fatty edge. Unique flavour.

TILKØB TIL BØFFEN

EXTRA WITH YOUR STEAK
Priserne er eksklusive bœf.
The prices do not include a steak.



Surf & Turf 138,- / €20
En halv hummerhale/ Half a Lobster Tail

Bearnaisesauce 36,- / €5

Pebersauce 36,- / €5
Sauce Bearnaise or pepper sauce.

HAKKEBØF

GROUND STEAK



14A ca. 200 g 165,- / €24
Med rødbeder og indbagte løgringe.
Grilled Ground Steak With beetroots and deep-fried onion rings.

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A ca. 180 g 295,- / €42

10B ca. 250 g 385,- / €55

Tykt skåret og meget mørt. Oksekødssmagen er knap så fremtrædende som i fileten.
Extremely tender. The taste of beef is not as strong as in the sirloin steak.

FILET

SIRLOIN STEAK

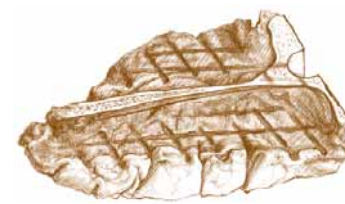


12A ca. 250 g 295,- / €42

12B ca. 400 g 390,- / €56

Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.
A juicy steak with a rich taste of beef.

T-BONE



13A ca. 500 g 395,- / €56

T-Bone består af mørbrad på den ene side af benet og filet på den anden side.
A T-Bone Steak is fillet on one side of the bone and sirloin on the other side.

TRANCHERES VED BORDET

Ca. 30 minutters tilberedningstid

CARVED AT YOUR TABLE
Please allow approx. 30 minutes



CÔTE DE BOEUF

RIBEYE ON THE BONE



27A ca. 750 g 690,- / €99

Skåret af oksehøjreb af Prime Irish Hereford. (Til 2 personer). Serveres med valg af kartoffel og peber/krydderurte-vinaigrette.
Prime Irish Hereford. (For 2 people). Served with your choice of potato and a pepper/herb vinaigrette.

LAMMEFILET PÅ BEN

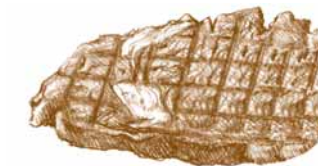
RACK OF LAMB



30A ca. 300 g 290,- / €41

Lammefilet grillet med ben, som giver saft og smag. / Grilled rack of lamb.
The bones enhance the flavour.

RIBEYE



18A ca. 250 g 295,- / €42

18B ca. 350 g 385,- / €55

Kraftig marmorering fremhæver oksekødssmagen.
The heavy marbling enhances the flavour.

I prisen på alle hovedretter indgår pommes frites eller bagt kartoffel og kryddersmør.

The prices of all main courses are inclusive of French fries or a baked potato and seasoned butter.

SALATBAR

Salater og grøntsager med hjemmelavede dressinger. Tag så meget, du ønsker.



MIX YOUR OWN SALAD
Please help yourself to as much as you like.

Sammen med hovedret..... 88,- / €13
With a Main Course.

Som hovedret..... 180,- / €26
As a Main Course.

GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A ca. 150 g 155,- / €22

Stykker af oksekød med grillet tomat og indbagte løgringe.
Pieces of beef and grilled vegetables.

RENSDYR MIGNON

REINDEER MIGNON

19A ca. 225 g 295,- / €42
Grønlandsk rensdyrmignon.
Greenlandic Reindeer Mignon.

Sæson

FILET AF MOSKUS

MUSK OX LOIN



24A ca. 225 g 390,- / €56
Filet af grønlandsk moskusokse.
Greenlandic Musk Ox Loin.

Sæson

RENSDYR-/ MOSKUSBØF

REINDEER / MUSK OX STEAK

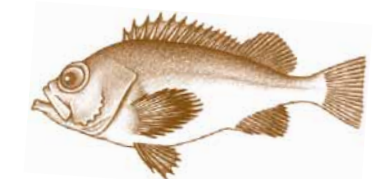


25A ca. 200 g 180,- / €26

Sprød og saftig krydret hakkebœf. Serveres med ristede svampe.
Juicy ground steak. Served with fried mushrooms.

GRILLET RØDFISK

GRILLED REDFISH



15A. Grillet grønlandsk rødfisk 270,- / €39
Ca. 300 g. Med eksotisk salsa.
Grilled Greenlandic redfish with exotic salsa.