

MENU UGE 33-36

**Menuen er som udgangspunkt vejledende. Der tages forbehold for ændringer efter behov*

SNACKS

KROKETTE	40
Med sortfodsskinke. Hertil aioli	
SURDEJSBRØD	40
Lunt surdejsbrød serveret med pisket smør	
ANSJOSER	120
Med olivenolie & citron	

FORRETTER

CEVICHE	125
Ceviche af torsk. Serveret med sylt og tomat consommé	
KOLDRØGET LAKS	130
Serveret med syrnet fløde, syltede rødløg & sprødt	
OKSE CARPACCIO	149
Med parmesan, citron, olivenolie & sprødt	

HOVEDRETTER

BACON CHEESEBURGER	198
Briochebolle, 200g krogmodnet oksekødshakkebøf, cheddar, bacon, hjemmelavet dressing. Inkl. pommes frites m. aioli	
RIGATONI ALA SALCICCIA	229
Frisk rigatoni pasta, salsiccia, urter, soltrørret tomat, rødvin, rosmarin & parmesan	
TORSK	258
Dampet torske-filet med ærter, bønner & squash. Hertil fiskefumét <i>Tilkøb pommes frites med aioli +39</i>	
FLANKSTEAK	298
Serveret med bønner & squash. Hertil rødvinssauce <i>Tilkøb pommes frites med aioli +39</i>	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	79
Klassisk crème brûlée toppet m. friske jordbær	
BROWNIE	89
Hjemmelavet brownie toppet m. bær	

CHEF'S-MENU

3 SERVERINGER	300
Brød & smør	
Forret	
Hovedret	
<i>Indhold efter kokkens valg</i>	
5 SERVERINGER	400
Snack	
Brød & smør	
Forret	
Hovedret	
Dessert	
<i>Indhold efter kokkens valg</i>	

MENUEN VARIERER

VI GLÆDER OS TIL AT FORKÆLE DINE SMAGSLØG!

**GIV OS GERNE BSKED OM ALLERGENER VED ANKOMST*