

AFTEN-KORT FRA UGE 37

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

Åbent 17-22
Køkkenet lukker kl. 20.30

SNACKS & FORRETTER

SURDEJSBRØD 40
Lunt surdejsbrød serveret med pisket smør

KROKETTER 45
3 stk. hjemmelavede kroketter med sortfodsskinke og ost. Hertil aioli

ANSJOSER 120
Olivenolie, citron & persille

LAKSETATAR 125
Koldrøget laks vendt i citron & olivenolie. Toppet med dild, sprødt & fennikel crudité

OKSE CARPACCIO 155
Hjemmelavet carpaccio af oksekød med citron, mayonnaise, parmesan, græskarkerner & mizuna

OKSETATAR 179
Håndskåret oksetatar rørt med aioli, persille, skalotteløg, citron & olivenolie. Toppet med sprøde kerner & mizuna

HOVEDRETTER

TORSK 210
Smørstegt torske-filet serveret med årstidens garniture & fiske- bisque

FLANKSTEAK 225
Serveret med årstidens garniture & peber/fløde sauce

OKSE RIBEYE 350G 369
Mør og marmoreret ribeye serveret med årstidens garniture & rødvinssauce (anbefales medium-rare)

BACON CHEESEBURGER 189
Briochebolle, 200g hakket oksekødsbøf, cheddar, bacon, hjemmelavet dressing, syltede rødløg & salat
Serveres med sprøde pommes frites & aioli

FRIED CHICKEN BURGER 179
Briochebolle, fried chicken, mayonnaise, ost, syltede rødløg og salat
Serveres med sprøde pommes frites & aioli

TILKØB

KARTOFLER 39
Kogte kartofler med persille

POMMES FRITES 45
Med hjemmelavet aioli

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 80
Fuldfed dansk fløde, økologisk rørsukker & aromatisk vanilje

HVID BROWNIE 90
Med citroncreme & knas

CHEF'S-MENU

3 SERVERINGER 300
Snack
Forret
Hovedret
Indhold efter kokkens valg
Vinmenu + 250
Bobler - Hvidvin - Rødvin

5 SERVERINGER 400
Snack
Brød & smør
Forret
Hovedret
Dessert
Indhold efter kokkens valg
Vinmenu + 300
Bobler - Hvidvin - Rødvin - Dessertvin

MENUEN VARIERER

VI GLÆDER OS TIL AT FORKÆLE DINE SMAGSLØG!

*GIV OS GERNE BESKED OM ALLERGENER VED ANKOMST

FROKOST-KORT FRA UGE 37

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

Åbent 12-15
Hele kortet kan fås
som take away

FROKOST

KARTOFFELMAD Hjemmerørt mayonnaise, kartofler, koldrøget laks, syltede rødløg, salat & sprødt. Serveres på ristet surdejsbrød	165
REJEMAD Håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise, frisk citron, mizuna med citron & olivenolie samt sprødt. Serveres på ristet surdejsbrød	130
SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET Serveret på ristet surdejsbrød med grov remoulade & frisk citron	130
TATAR-MAD Tatar rørt med grov sennep, skalotteløg, persille, citron & olivenolie. Toppet med sprødt. Serveres på ristet surdejsbrød	179
STJERNESKUD À LA HOS VICTOR Smørstegt rødspættefilet, dampet hvid fisk, koldrøget laks, håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise, salat, krydder dressing & frisk citron. Serveres på ristet surdejsbrød	189
PARISERBØF 200 g. hakkebøf af oksekød på ristet surdejsbrød med sennep, peberrod, kapers, rødbede & løg. Hertil pasteuriseret æggeblomme	179

BURGERE

FRIED CHICKEN BURGER Briochebolle, fried chicken, mayonnaise, ost, syltede rødløg og salat <i>Serveres med sprøde pommes frites & aioli</i>	179
BACON CHEESEBURGER Briochebolle, 200g hakket oksekødsbøf, cheddar, bacon, hjemmelavet dressing, syltede rødløg & salat <i>Serveres med sprøde pommes frites & aioli</i>	189

SANDWICH

SURDEJSSANDWICH MED LAKS & REJER Koldrøget laks, håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise, citron, salat & mizuna	89
SURDEJSSANDWICH MED KYLLING & BACON Kylling, bacon, karry-creme, salat & mizuna	99