

# Drikkevarer

Sodavand:  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Lemon, Dansk vand m/u citrus

Lille: Kr. 45,-

Stor: Kr. 55,-

Hancock Sports Cola (flaske) Kr. 50,-

Kildevand: Kr. 40,-

Fadøl:  
Hancock pilsner, Hancock Black, Grøn  
Tuborg, Tuborg Classic

Lille fadøl: Kr. 50,-  
Stor fadøl: Kr. 65,-

Special fadøl:  
Jacobsen Yakima IPA, Kronenbourg 1664  
blanc, Grimbergen Double, Thy økologisk  
humle og Porse guld

Lille fadøl: Kr. 60,-  
Stor fadøl: Kr. 80,-

Alkoholfri Øl:  
Carlsberg Nordic: Kr. 45,-  
Tuborg Classic: Kr. 45,-  
Kronenbourg 1664 blanc: Kr. 60,-  
Brooklyn  
Special effect lager: Kr. 60,-  
1/2 l. Thy IPA Kr. 75,-

# Forretter

**Det bedste fra fisken man  
aldrig får**

Stegte fiskekæber serveret med  
brunet smør, confiteret og tørret  
æggeblomme, sprød crudite og urter  
Kr. 128,-

**Fransk rilette når det er bedst**

Rilette de canard, svampetroffel mayo,  
honningristede valnødder, cornichoner,  
syltede bøgehatte, friske æbler, urtesalat  
Kr. 148,-

**Få varmen med cremet suppe**

Dagens cremet suppe serveret med sprøde  
chips og urter  
Kr. 118,-

Til alle forretter serveres der

# Tøndevin:

Gør et godt køb  
frit valg

Kr. 488,- pr flaske

# Hovedretter

**En gammel kending**  
Schnitzel, skysauce, pommes saute, ærter,  
wienerdrenge Kr. 318,-

**Dansk glad gris med sprøde  
svær**  
Confiteret svinebryst af dansk gris, sprøde  
flæskesvær, torvets grønt, sprøde kartof-  
felkroetter, æbleglace med friske æbler  
Kr. 328,-

**Gylden fisk med lækker kål**  
Dagens pandestegte fisk med lardo,  
kartoffelmos, sauce beurre blanc, marineret  
grillet kål og torvets grønt Kr. 358,-

**En hel verden fuld af  
selleri**  
Confiteret knoldselleri, serveret med sprøde  
selleriblade, blegselleri crudite, sylt,  
legeret brunet smørsauce med hybenrose og  
sprøde kartoffelbåde Kr. 338,-

# Steak

250g steak af filet med fedtkant Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til  
alle steaks medfølger der en skål salat med  
dressing

Vælg kartoffel:  
Hjemmelavede grovfritter  
Farmer fritter  
Bagtkartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:  
Pebersauce  
whiskey sauce  
Bearnaisesauce

# Dessert

**Chokolade og amarena  
kirsebær er altid godt**  
Mørk chokolademousse med  
amarena kirsebær, lemon curd,  
tuile og solbær sorbet  
Kr. 128,-

**Fløde, vanilje, hvid chokolade  
- en sikker vinder**  
Vanilje panna cotta med  
hvid chokolade, brokken gel på  
citron, sprød marengs og vaniljeis  
Kr. 118,-

**Sprød, cremet, syrligt og  
lækkert**  
Belgiske vafles, coulis, marinerede bær,  
varm karamel sauce og vaniljeis  
Kr. 118,-

Kan vi friste med et glas  
dessertvin?  
Kranskop  
Viognier Noble Late Harvest  
Kr. 48,- pr glas

# Kaffe

Specialkaffe: Kr. 45,-  
Café au Lait  
Cappuccino  
Espresso  
Espresso Macchiato  
Latte Macchiato

Irish coffee m/2cl whiskey Kr. 75,-  
Irish coffee m/4cl whiskey Kr. 95,-

Kaffe/The Kr. 40,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade Kr. 42,-