

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 classic 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,-
1/2 l. Thy IPA: Kr. 75,-

Forretter

Nu er de her endelig

Danske asparges (syltede eller friske) med
urtemarinerede rejer, ramsløgs mayo, sprøde
brødcroutoner og sprød salat

Kr. 138,-

Man kan altid drømme sig til Italien

Carpaccio, tynde skiver af oksemørbrad med
ristede pinjekerner, sprøde parmesan chips,
svampe/trøffel mayo, olivenolie, sylt,
fermenterede gulerødder og urte salat

Kr. 138,-

Sprød, crunchy og vegetarisk

Friteret polenta med sprød glaskål, dagens
grønt og sæsonens urter

Kr. 138,-

Til alle forretter serveres der
hjemmebagt brød og smør

Vælg 2 eller 3 retter fra
aften a la carte kortet
(dog ikke steak)

2 retter kr. 448,- pr person

3 retter kr. 548,- pr person

3 retter fra aften a la carte kortet
(dog ikke steak)
Vinbar til kl. 21.00
Kaffe & sødt

Kr. 898,- pr person

Hovedretter

En gammel kending

Schnitzel, skysauce, pommes saute, ærter,
wienerdreng

Kr. 348,-

Spareribs når det ikke kan blive bedre

Glaseret short-rib af gris, cremet whiskey
sauce, crispy krokerter, sprød og cremet
kålsalat samt sæsonens grønt

Kr. 348,-

Nu er det da sommer

Helstegt fladfisk med cremet persille sauce,
hvide kartofler, sprøde grøntsager og citron

Kr. 348,-

Det er nu, når de fine grøntsager er her, man skal

Passato - serveret i en cremet sauce - dertil
sæsonens spæde grøntsager og sprødt

Kr. 348,-

Steak

250g steak af filet med fedt kant Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger dagens friske
grønt fra grønthandleren

Vælg kartoffel:

Hjemmelavede grovfritter
Farmer fritter

Bagt kartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:

Pebersauce - whiskeysauce - Bearnaisesauce

Dessert

Det er jo en ren vinder

Sæsonens trifli - frisk frugt og bær
kompot, hvid chokolade creme, sprød
marcipan crumble, cremet vaniljeis samt
sæsonens bær

Kr. 138,-

Smagen af god dansk sommer

Hjemmelavet koldskål med et strejf af
sæsonen, dertil kammerjunkere, salt
karamel flager, friske bær samt vaniljeis

Kr. 138,-

Noget nyt skader jo aldrig

Pistacie panna cotta med sprød vanilje
tuile, nødde crumble, friske bær og bær
puré

Kr. 138,-

Kan vi friste med et glas dessertvin?

Luzon

Dulce

Sauvignon Blanc
kr. 48,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe:

Café au Lait

Cappuccino

Espresso

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Kr. 45,-

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,-

Kl. 17:30 - 21:00