

ANDRE RETTER/ OTHER COURSES

SALADE CHÉVRE CHAUD

SALAT MED GRATINERET GEDEOST PÅ BRØD, SERVERES MED ÆBLE, RISTEDE VALNØDDER OG ÆBLEVINAIGRETTE.

SALADE CHÉVRE CHAUD, GRATINATED GOAT CHEESE ON BREAD, APPLE, WALNUTS AND APPLE VINAIGRETTE.

KR. 119,-

MOULES FRITES

DANSKE BLÅMUSLINGER DAMPET I HVIDVIN, URTER OG FENNIKEL. SERVERES MED FRITTER OG MAYO.

DANISH BLUE MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE, HERBS AND FENNEL. SERVED WITH FRIES AND MAYO.

KR. 149,-

WILDERBURGER

200 GR. OKSEKØD FRA HIMMERLAND I ØKOLOGISK BRIOCHEBOLLE MED SALAT, OST, TOMAT, BACON, RØDLØG OG SYLTEDE AGURKER. HERTIL SERVERES FRITTER MED ØKOLOGISK KETCHUP OG CHILIMAYO.

SIDE ORDER: BEARNAISE KR. 15

*200G. BEEF FROM HIMMERLAND, SERVED IN AN ORGANIC BRIOCHE BUN WITH CHEESE, BACON, SALAD, TOMATO, RED ONION AND PICKLES.
SERVED WITH FRENCH FRIES, ORGANIC KETCHUP AND CHILI MAYONNAISE.*

KR. 149,-

VORES TAVLERET

SE TAVLEN ELLER SPØRG EN TJENER

TODAY'S SPECIAL

PLEASE HAVE A LOOK AT THE BOARD OR ASK A WAITER.

TRE RETTERS MENU/ THREE COURSE MENU

MED VALGFRI FORRET, HOVEDRET OG DESSERT.

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OF OWN FREE CHOICE.

KR. 279,-

TILLÆG VED RIBEYE

ADDITION TO THE MENU, IF CHOOSING BEEF TENDERLOIN.

KR. 29,-