



A LA CARTE

*Serveres fredag og lørdag
fra kl. 17.30*

Forret:

Kold røget laks, rygeoste creme,
syltede havtorn,
rugbrøds crunch og crudité salat

Hovedret:

Langtidsstegt kalvefilet, gulerodspuré,
gulerod med top, smørdampet forårsløg,
kartoffel timbale samt mørkel sauce

Dessert:

Kold rabarbersuppe med havregryns-crumble,
sprød italiensk marengs samt vaniljeis

2 retter kr. 229,-
3 retter kun kr. 269,-



BØRNEMENUER

Nuggets og pommefrites	kr. 56,00
Pølser og pommefrites	kr. 56,00
Pizza med tomat og mozzarella	kr. 56,00
Pizza med tomat, mozzarella og skinke	kr. 56,00



DIVERSE DRIKKEVARER

Sodavand:

(Pepsi, Pepsi Max, Mirinda orange/lemon,
7-up, Faxe Kondi)

kr. 29,-

Egekilde eller Egekilde med citrus

kr. 29,-

Økosoft:

Æble med hyldeblomst

kr. 32,-

Æblemost

kr. 32,-

Appelsinjuice

kr. 32,-

Rabarberbrus eller limonadebrus

kr. 32,-

Varme drikke:

1 kop kaffe/the

kr. 20,-

Cappuccino/Café Latte/Chokolade

kr. 28,-

Espresso

kr. 25,-

Irish coffee

kr. 55,-

Snaps 2 cl

kr. 40,-

Likør 2 cl

kr. 40,-

Baileys

kr. 40,-

Cognac 2 cl

kr. 45,-

Mokaï, Hyldeblomst og Pink apple

kr. 45,-

Shaker, original og Sport

kr. 45,-



ØL

Pilsner fadøl 30 cl.	kr. 35,-
Pilsner fadøl 50 cl.	kr. 50,-
Classic fadøl 30 cl.	kr. 38,-
Classic fadøl 50 cl.	kr. 52,-
Flaskeøl Royal	kr. 35,-
Flaske Royal Classic	kr. 35,-
Ceres Top pilsner 33 cl.	kr. 35,-
Heineken alkoholfri 33 cl.	kr. 36,-
Heineken øl pr. flaske 33 cl.	kr. 36,-

Specialøl:

Schiøtz Gylden Ipa 50 cl. Kraftig humlekarakter med inspiration fra botanikken	kr. 55,-
---	----------

Schiøtz Mørk Mumme 50 cl.	kr. 55,-
---------------------------	----------

Anarkist Motueka Lager 50 cl. Rustik øl med frisk duft af grønne æbler. Lys og frisk med en snert af tropiske frugter	kr. 55,-
---	----------

Royal Shandy 33 cl. (En forfriskende øl med grapefrugtlemonade)	kr. 35,-
--	----------



HVIDVINE

Husets hvidvin:

Celaya verdijo - fra Spanien.
Dejlig blomsteragtig bouquet
Frisk og frugtagtig

1 glaskr. 49,-
1 flaskekr. 179,-

Pinot Grigio - fra Sydafrika
Intens bouquet og vedvarende friskhed
kendetegner smagen af denne vin.
Delikat og frugtholdig aroma

1 flaskekr. 224,-

Chateau Moyau La Mer
En blanding af Bourboulene, Grenache Blanch,
Roussanne, Vermentino og Viognier.
Meget frugtagtig med flot bouquet
og lang eftersmag

1 flaskekr. 227,-

Alkoholfri hvidvin

1 flaskekr. 179,-





RØDVINE

Husets rødvin

Celaya - fra Spanien

En let krydret rødvin lavet på

Tempranillo-druen.

Vinen er kirsebærrød med violette toner

1 glaskr. 49,-

1 flaske kr. 179,-

Balance Malbec - fra Sydafrika

Fra huset Monte Bellone i Spanien

Vinen er lavet på druen Tempranillo

1 flaske kr. 232,-

Moyau Le Soleil

Blanding af Genache Cinsault og Syrah

Fløjsagtig med masser af frugt og lang

eftersmag

1 flaske kr. 227,-

Nebbiolo D`Alba, Italien

Tenuta Il Falchetto

En dejlig italiensk vin med raffineret

struktur, mørkerød farve med smag

af kirsebær og blommer.

1 flaske kr. 307,-

Amerone Della Valpolicella, Italien

Valentina Cubi "Morar"

Flot intens granatrød farve, dufter af tørrede

bær, med toner af lakrids, vanilje og chokolade.

Vinen har en stor kraft og blød fylde.

1 flaske kr. 379,-

Alkoholfri rødvin

1 flaskekr. 179,-



ROSÉVINE

Celaya Tempranillo rose er en let krydret rosevin med en anelse sødme, lavet på 100% Tempranillo. Vinen kommer fra forholdsvis unge vinstokke, produktionen foregår udelukkende i ståltanke, der er er temperatur styret og derfor giver et meget ensartet produkt fra år til år.

1 flaskekr. 227,-

MOUSSERENDE VINE

Mousserende Stikkelsbærvin fra Vibegaard. En frisk let sød smag tilsat stikkelsbær, citron og mynte.

1 flaskekr. 199,-

Rosé mousserende frugtvin fra Vibegaard. En let vin tilsat ribs, stikkelsbær, citron og mynte.

1 flaskekr. 199,-

Balance Vin Doux Mousserende Sydafrika
Dejlig frisk mousserende vin, sweet rosé

1 flaskekr. 224,-

