

SNACKS

Tre snacks udvalgt af køkkenet - 145 pr.person / min. 2 personer

- Økologisk dansk stracciatella med bagte zittauerløg, piment d'Espelette, solsikkekerner & krydderurter 70
- Røget laks med braiseret julesalat, yoghurt, glaskål, fennikel & sprød boghvede 85
- Coppa fra Rævhede Naturprodukter med røget ostecrème, bittersalater & brøndkarse 85
- Moules Marinières med hvidvin, porre, gulerødder, smør & krydderurter 85
- Carpaccio af dansk økologisk oksemørbrad med hasselnød, Vesterhavssost & havesyre 95
- Sprøde kyllingevinger med dansk honning, cayennepeber, pistacienødder & mild gorgonzola dip 75
- Crispy Chicken slider med cayennepeber, sennepsmayo, syltet agurk & løg 60

MAINS

- Rib-eye fra Uruguay 275 gram 245
- Dansk økologisk oksemørbrad fra Himmerland 220 gram 275
- Stegt kyllingebryst med frikassé af lår & grønt 175
- Grillet lammekrone med jalapeño sauce & syltede jalapeños 245
- Bagt torsk med fiskefumet, peberrod & krydderurter 235
- Moules Frites med aioli 195

BURGER

serveres med fritter, ketchup & chilimayo

- Okseburger med økologisk bøf, brioche bolle, Vesterhavssost, økologisk bacon, sød sennep & PS dressing 195
- Vegetarburger af kikærter og sød kartoffel med stegte svampe, Vesterhavssost, svampecreme & PS dressing 175

SIDES

50

- Grillet majscolbe med kryddersmør
- Smørstegt palmekål med bagt græskar, græskarpuré & ristede græskarkerner
- Confiterede jordkokker med stegte bøgehatte, selleripuré, kapers & salvie
- Grøn salat med krydderurter & sennepsvinaigrette
- Varm kartoffelsalat med forårsløg & sort peber
- Caesar salat med hjertesalat, Caesar dressing, økologisk Gran ost fra Them & croutoner
- Pommes frites

PIZZA

- Kartoffel med dansk økologisk mozzarella, rosmarin, friskost-creme & sort peber 165
- Marineret rib eye med tomat sauce, dansk økologisk mozzarella, løg & sprød grønkål 165
- Trøffelsalami fra Rævhede Naturprodukter med tomat sauce, dansk økologisk mozzarella, bagte tomater & mizuna 165
- Margherita med tomat sauce, dansk økologisk mozzarella, olivenolie & basilikum 95 / 145

SAUCER

- Peber - Portvin - Béarnaise 30
- Chilimayo - Aioli 20
- Økologisk ketchup 10

OST & DESSERT

- Tre økologiske danske oste med kompot & kiks 115
- Æbletrifli med hindbær, Crème Chantilly, marengs & havre crumble 95
- Grillet fersken med Madeira-karamel, mazarinkage & vaniljeis 95
- Hjemmelavet is eller sorbet 40 per kugle

Information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet