

Smørrebrød (til kl. 17)

Dyrlægens natmad

Æg med rejer og mayonnaise

Fiskefilet med remoulade

Fiskefilet med rejer og mayonnaise

Roastbeef med pickles, ristede løg og peberrod

Leverpostej med svampe og bacon

Røget laks med asparges, røræg og rygeostcreme

Frikadelle med rødkål og agurkesalat

Hønsesalat med bacon

Marineret sild med løg og kapers

Karrysild med æg, rødløg og kapers

Kartoffelmad med bacon, rødløg og ristede løg

Skinke med røræg

Flæsketeg med agurkesalat og rødkål

Laksemousse med kapers

Tunmousse med rødløg

Ostemad med peberfrugt

Pr. Stk. 69,-

Brunch Tallerken (til kl. 14) **199,-**

Spejlæg, bacon, pandekager med sirup, 2 slags ost, cocktailpølser, yoghurt med müsli, 2 slags pålæg, frugt og grønt, marmelade, ketchup, rugbrød, lyst brød og smør.

Vælg mellem: The/Kaffe + Appelsin-/æblejuice
Caffe Latte/Cappuccino i stedet for kaffe/the

Refill +15,-
+30,-

Brunch buffet min. 20 personer **249,-**

Fri kaffe, juice og isvand.

Spejlæg, hårdkogte æg med mayonnaise og rejer, bacon, pandekager med sirup, croissanter, 2 slags ost, cocktailpølser, yoghurt med müsli, 2 slags pålæg, frugt og grønt, marmelade, ketchup, tunmousse, laksemousse, steak fries, pasta med kylling, hummus, tzatziki, rugbrød, lyst brød og smør.

Forretter

Hvidløgsbrød **69,-**

2 stk. ciabattabrød med tomater, løg, pesto, hvidløg, basilikum, mozzarella og cheddar.

Hvidløgsbrødstallerken **109,-**

3 stk. ciabattabrød med tomater, løg, pesto, hvidløg, basilikum, mozzarella og cheddar. Heraf er 1 stk. med roastbeef, samt 1 stk. med røget laks.

Tomatsuppe **99,-**

Serveres med ost, brød og smør.

Avocado med laksemousse eller tunmousse **139,-**

2 halve avocado med en blandet salat samt pesto. Serveres med brød og smør.

Rejecocktail **129,-**

Rejer, asparges, caviart, salat, rød dressing, citron, dild, tomat og agurk.
Serveres med brød og smør.

Tigerrejer 6 stk. **139,-**

Stegt i tomatsauce med hvidløg og urter. Serveres med brød og smør.

Salater Serveres med brød og smør

Tomatsalat 109,-
Skiveskåret tomater, rucola, frisk mozzarella, løg, pesto og parmigiano.

Kyllingesalat 129,-
Mix salat, peberfrugt, tomat, rødløg og karrydressing.

Cæsar salat 139,-
Salat, croutoner, cæsar dressing, stegt kyllingebryst i strimler og parmigiano.

Mix salat med tilvalg 139,-
Mix salat, tomat, agurk, peberfrugt, rødløg og pesto.

Vælg mellem:

Tunmousse

Laksemousse

Røget laks

Æg og rejer

Sandwich Lavet på rustik brød. Steak fries med dip inkluderet 169,-

Nedenstående indeholder følgende:

Mix salat, tomat, agurk, peberfrugt, pesto og salatmayo.

Vælg mellem:

Laksemousse

Tunmousse

Æg og rejer

Røget laks

Flæskesteg

Mix salat, peberfrugt, agurkesalat, rødkål, remoulade og salatmayo.

Club sandwich

Mix salat, agurk, tomat, peberfrugt, kylling, bacon og karrydressing.

Omelet Serveres med en lille salat, steak fries og ketchup **159,-**

Valgfrit fyld, vælg mellem:

Kylling og bacon

Spinat og mozzarella

Skinke og mozzarella

Røget laks og mozzarella

Snacks

Nachos med ost **149,-**

Ost, jalapeños, guacamole, salsa, crème fraiche.

Nachos med ost og kylling **169,-**

Ost, jalapeños, guacamole, salsa, crème fraiche.

Calamari & tempura rejer **119,-**

Serveres med en lille salat samt hvidløgsdip og sød chili.

Steak fries m. dip **79,-**

Børneretter

Børneburger m. steak fries og dip **99,-**

Salat, tomat, agurk, ost og ketchup.

Omelet m. steak fries og dip **99,-**

Vælg mellem kylling og bacon, eller skinke og ost.

Pasta m. tomatsauce **89,-**

Pasta m. flødesovs **99,-**

Vælg mellem kylling eller skinke.

Fiskefilet 1 stk. **99,-**

Med steak fries og remoulade.

Kyllingenuggets 6 stk. **99,-**

Med steak fries og dip.

Pasta

Pasta Carbonara 159,-

Penne rigate, bacon, æggeblommer, flødesovs.

Pasta med kylling 159,-

Penne rigate, champignon, tomatflødesovs.

Pasta med laks 179,-

Penne rigate, rejer, champignon, tomatflødesovs.

Pasta med tigerrejer 189,-

Penne rigate, champignon, tomatflødesovs.

Wok

Nudler, sriracha, sød chilisaucе, soyasauce, kokosmælk og blandede grøntsager.

Vegetar 169,-

Kylling 179,-

Tigerrejer 199,-

Burger m. steak fries og dip

Alle burgere indeholder mix salat, agurk, tomat, ost og bacon.

Okseburger 179,-

Bøf af hakket oksekød, rødløg, ketchup, burgerdressing og salatmayo.

Okseburger med spejlæg 189,-

Bøf af hakket oksekød, rødløg, ketchup, burgerdressing og salatmayo.

Kyllingeburger 179,-

Kyllingebrystfilet, ketchup, burgerdressing og salatmayo.

Mexican burger 189,-

Bøf af hakket oksekød, guacamole, salsa, jalapeños og chilimayo.

Hovedretter

Vores sauce: Bearnaisesauce, pebersauce, champignonsauce, persillesovs.

Fiskefilet 2 stk. **179,-**

Serveres med en lille salat, asparges, steak fries og remoulade.

Stjernesked **219,-**

2 stk. stegt fiskefilet på smørstegt toastbrød med røget laks, asparges, rød dressing, rejer og caviart.

Kyllingebryst **199,-**

Serveres med stegte grøntsager, steak fries og valgfri sauce.

Indbagt kyllingebryst **219,-**

2 stk. kyllingebryst fyldt med mozzarella og spinat, toppet med champignonsauce. Serveres med stegte grøntsager og steak fries.

Ankerbøf **219,-**

2 stk. hakkebøffer(200g/stk.) med 2 slags ost imellem, toppet med pebersauce. Serveres med steak fries og stegte grøntsager.

Ovnbagt laks **229,-**

Serveres med stegte grøntsager, rugbrødschips, asparges, citron, steak fries og valgfri sauce.

Stegt flæsk ad libitum **199,-**

Serveres med kartofler, persillesovs, rødbeder og sennep.

Schnitzel af kalv **239,-**

Serveres med ærter, dreng, brasede kartofler og valgfri sauce.

Ribeye **259,-**

Serveres med stegte grøntsager, steak fries og valgfri sauce.

Oksemørbrad **289,-**

Serveres med stegte grøntsager, steak fries og valgfri sauce.

Dessert

Gammeldags æblekage **89,-**
Med flødeskum.

Bananasplit **89,-**
Serveres med vanilje-, chokolade- og jordbæris, samt flødeskum og chokoladesovs.

Pandekage med is **89,-**
Serveres med vanilje-, chokolade- og jordbæris, samt flødeskum og chokoladesovs.

Kage **69,-**
1 stk. valgfri kage fra vores kagemontre. Serveres med flødeskum og chokoladesovs.

Kaffe og kage **94,-**
1 stk. valgfri kage fra vores kagemontre. Serveres med flødeskum og chokoladesovs. Du får ovenikøbet en kop varm kaffe.

Blandet is **79,-**
3 kugler is med flødeskum og chokoladesovs.



Drikke

Soft drinks

Sodavand
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe
Kondi 0, Mirinda Orange, Mirinda
Lemon, Danskvand.

30 cl	45,-
50 cl	59,-
80 cl	79,-

Indian Tonic 39,-

Ginger Ale 44,-

Glas vand 14,-

Kande vand 35,-

Kildevand 30,-

Cocio Classic 35,-

Adelhardt Øko 44,-
Appelsinjuice, Æblemost,
Hyldeblomstsaff, Rabarbersaff

Fadøl

Royal Classic / Heineken 4,6%

30 cl	49,-
50 cl	65,-
75 cl	85,-

Schiøtz Mørk Mumme 6,5%

40 cl	60,-
50 cl	72,-
75 cl	104,-

Affligem Double 6,8%

30 cl	55,-
50 cl	79,-
75 cl	114,-

Øl på flaske

Anarkist 65,-

New England IPA 5,4%

Brown Ale 6,3%

Edelweiss 4,9% 54,-

Pift Citrus 5,2% 54,-

Heineken 0,0% 49,-

De skarpe

Snaps/Bitter

2 cl 35,-

4 cl 55,-

Spiritus/Likør

2 cl 39,-

4 cl 59,-

Kaffe & The

Espresso 39,-

Kaffe 39,-

Americano 49,-

The 39,-

Chai Latte 55,-

Caffe Latte 59,-

Cappuccino 59,-

Varm kakao 59,-

Iskaffe 69,-

Mousserende vin

Glas

1/2

1/1

Champagne Fluteau, Echo

- Extra Brut, Champagne, Aube, Frankrig

Friskhed, mineralitet og udsøgt smag. Echo har alt hvad hjertet ønsker i en god Champagne. En moderne, smagfuld og syngende ren smagsoplevelse.



750,-

Codorníu, Ecologica - Cava Brut, Catalonien, 20 cl.



Cava som cava skal være, enormt frisk, frugtig og sprudlende, men denne har lidt ekstra raffinement af lidt cremet, blød "mouthfeel". Ideel til aperitif, fest og terrasse, men også en oplagt match til lettere anretninger.



100,-

Valento, Spumante Brut, Italien - Vino da Tavola, Italien

Dejlig, tør og frisk italiensk Spumante med let cremet smag, de fineste bobler og et let strejf af sødme i eftersmagen.



50,-

300,-

Alkoholfri

1/1

Kunstbryggeriet Far & Søn Botanicals



Er baseret på citrongræs og kaffir lime, der tilfører eksotiske noter.

5 andre specialudvalgte krydderier giver kompleksitet og spændvidde på smagspaletten.



300,-

Lussory, Chardonnay, Premium, La Mancha, Spanien



Med Lussory Chardonnay får du en skøn alkoholfri hvidvin med en kompleks og aromatisk duftprofil.



300,-

Lussory, Merlot, Premium, La Mancha, Spanien



Frugtdreven og indbydende alkoholfri vin lavet på Merlot-druer.

Vinen har flotte noter af blomme, kirsebær og mynte.



300,-

Hvidvin

Glas 1/1

Fedele, Bianco, Sicilien, Italien



Skøn økologisk vin, der byder på intense aromaer af citrus og tropisk frugtsmag. Perfekt ledsager til skaldyr eller som aperitif.



70,- 275,-

Green Soul Riesling Organic BIO - Rheinhessen, Tyskland



Saftig, livlig Riesling, der viser druen fra sin friske, frugtrige og imødekommende side. Vinen byder på noter af blomster, sprøde Granny Smith-æbler og en livgivende syre.



80,- 300,-

Stoney Range, Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand

Frisk, sprød og af enestående høj kvalitet med alt hvad en klassisk newzealandsk Sauvignon Blanc skal byde på. Velafstemt frugt, dejlig friskhed og en perfekt syrebalance.



350,-

Chateau Ste. Michelle, Chardonnay

- Limited Edition, Columbia Valley, Washington State, USA

Chardonnay Limited Edition er Chateau Ste. Michelle flottes bud på en delikat og cremet Chardonnay i en let fadlagret stil, der lader den lyse, elegante frugt skinne forfriskende igennem.



400,-

Rosé

Glas 1/1

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault, Frankrig

Herlig sydfransk rosévin. Halvtør og frisk med pikant bouquet af friskkværnet rød peber og en skøn frugtrig smag af røde bær.



70,- 275,-

Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA

Fremragende amerikansk frugtbombe med friske aromaer af jordbær, kirsebær og vandmelon. Let, sprød og forfriskende rosévin.



325,-

Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Abruzzo, Italien

Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.



70,-

275,-

Lux, Zinfandel, Central Valley, California, USA

Saftig, silkeblød og fyldig rødvin - et veloplagt eksempel på den amerikanske Zinfandel. Her får du den populære rødvin i en stil, der viser druen fra sin imødekommende og lyse side med sødlige undertoner og fuldmodne bær.



80,-

300,-

La Grande Colombe, Pinot Noir - Vieilles Vignes, Pays d'Oc, Frankrig

Limoux-baseret Pinot Noir der snildt konkurrerer mod vine fra langt dyrere og mere prestigøse regioner. Vinen har alt hvad hjertet begærer i en god kølig Pinot Noir.



350,-

Fèlsina, Chianti Classico - Berardenga, Toscana, Italien

Uimodståelig smuk og gennemført vin. Fyldig og rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur. Imponerende vin, der år efter år ligger helt fremme i klassens førerfelt.



500,-

Pertinace, Barolo, Piemonte, Italien

Imødekommende, klassisk og kraftfuld Barolo, der flot demonstrerer den elegante stil, Barolo'erne fra La Morra er så kendt for.



700,-

Dessert & Portvin

Glas

1/2

1/1

Marquères, Muscat, Vendanges du Petit Matin, Frankrig

Frisk og frugtig dessert vin med indbydende noter af stenfrugter og citrus. Vinen er også oplagt som aperitif.



50,-

350,-

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal


Guldvinder fra portvinspioneren Warre's. Flot bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.



65,-

450,-

Cocktails



Tequila Sunrise	99,-
Tequila, Grenadine og appelsinjuice.	
Margarita	99,-
Tequila, Cointreau og friskpresset lime.	
Mojito	99,-
Rom, rørsukker, mynte, lime og danskvand.	
Caipirinha	99,-
Cachaça, rørsukker og lime.	
Strawberry Daiquiri	99,-
Rom, jordbærpuré og lime.	
Isbjørn	89,-
Vodka, blue curaçao og Faxe Kondi	
Aperol Spritz	89,-
Aperol, prosecco, appelsin og danskvand.	
Hugo Spritz	99,-
Prosecco, hyldeblomstsaff, mynte, lime og danskvand.	
Long Island Iced Tea	149,-
Tequila, vodka, rom, gin, cointreau, limesaft og Pepsi.	
White Russian	89,-
Vodka, kahlua og mælk.	
Lumumba	99,-
Cognac, varm eller kold kakao, flødeskum og kakaodrys.	
Irish Coffee	75,-
Irish Whiskey, kandis, kaffe, flødeskum.	
Anker-Latte	89,-
En Caffè Latte med Baileys.	