

### [ FAVORIT 1 ]

#### KALVETATAR

TRØFFELEMULSION, ESTRAGONCHIPS & PORTOBELLOSAMPE

#### 250 G STRIPLOIN

URUGUAY, KORNFODRET  
FRITTER & GRØN SALAT SAMT BEARNAISE & CREMET PEBERSAUCE

#### PANNA COTTA

BRAISERET ANANAS & PASSIONSFRUGTCOULIS

**PRIS PR. PERSON KR. 325.-**  
INKL. VAND M/U BRUS AD LIBITUM

### [ FAVORIT 2 ]

#### RØGET LAKS

CREME DOUBLE, BLOMKÅLSCRUMBLE & ESTRAGON

#### 350 G RIB EYE

URUGUAY, KORNFODRET  
FRITTER & GRØN SALAT SAMT BEARNAISE & CREMET PEBERSAUCE

#### CHRISTMAS SUNDAE

VANILJEIS, KIRSEBÆRSAUCE & RISCUMBLE

**PRIS PR. PERSON KR. 400.-**  
INKL. VAND M/U BRUS AD LIBITUM

### [ FAVORIT 3 ]

#### CHARCUTERI

UDVALG AF EUROPÆISKE PØLSER OG SKINKER  
HERTIL SYLTET, SØDT & SURT

#### 275 G OKSEMØRBRAD

DANMARK, GRÆSFODRET  
FRITTER & GRØN SALAT SAMT BEARNAISE & CREMET PEBERSAUCE

#### CHOKOLADETÆRTE

VANILJEIS RØRT MED KAMEL & KAMELLISEREDE NØDDER

**PRIS PR. PERSON KR. 475.-**  
INKL. VAND M/U BRUS AD LIBITUM

### VINMENUER

1 GLAS HVIDVIN, 1 GLAS RØDVIN OG 1 KOP SORT KAFFE ELLER TE **KR. 185,-**

1 GLAS HVIDVIN, 2 GLAS RØDVIN, 1 GLAS DESSERTVIN OG 1 KOP SORT KAFFE ELLER TE **KR. 300,-**

VELKOMSTCOCKTAIL, 1 GLAS HVIDVIN, 2 GLAS RØDVIN, 1 GLAS DESSERTVIN OG 1 KOP SORT KAFFE ELLER TE **KR. 400,-**

**HUSK !**  
KAFFE ELLER TE **KR. 25**

### 3 RETTER // KR. 325,-

VÆR OPMÆRKSOM PÅ TILLÆG PÅ UDVALGTE RETTER  
UANSET HVILKE OG HVOR MANGE RETTER, I VÆLGER, ER PRISEN INKL. VAND M/U BRUS AD LIBITUM.

#### FORRETTER

##### KALVETATAR

TRØFFELEMULSION, ESTRAGONCHIPS & PORTOBELLOSAMPE

##### BLÅMUSLINGEBISQUE

POCHERET PIGHVAR & GLASERET KARTOFFEL

TILLÆG TIL MENU KR. 50,-

##### CÆSARSALAT "STEAK STYLE"

ROMAINESALAT, SQUASH, SYLTET GRÆSKAR & CROUTONER

##### CHARCUTERI

UDVALG AF EUROPÆISKE PØLSER OG SKINKER

MED SYLTET, SØDT & SURT

TILLÆG TIL MENU KR. 50,-

##### RØGET LAKS

CREME DOUBLE, BLOMKÅLSCRUMBLE & ESTRAGON

#### HOVEDRETTER

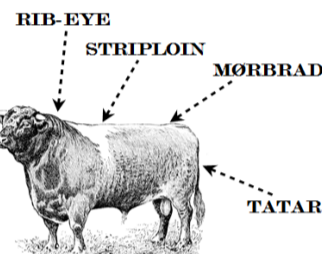
ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED

**FRITTER & GRØN SALAT SAMT BEARNAISE & CREMET PEBERSAUCE**

MED MINDRE ANDET OPLYSSES VED MENUBESTILLING

VI STEGER VORES BØFFER MEDIUM OG GLASERER DEM EFTERFØLGENDE MED BRUNET SMØR, LARDO OG HVIDLØG.

ØNSKES EN ANDEN STEGNING, BEDES DETTE OPLYST VED ANKOMST



##### 250 G STRIPLÖIN

URUGUAY, KORNFODRET

##### 400 G OKSECUVETTE

URUGUAY, KORNFODRET

##### 350 G RIB EYE

URUGUAY, KORNFODRET

TILLÆG TIL MENU KR. 75,-

##### 275 G OKSEMØRBRAD

DANMARK, GRÆSFODRET

TILLÆG TIL MENU KR. 75,-

##### PIGHVAR

PANDESTEGT MED ROSMARIN

#### EXTRA TILBEHØR

##### FRITTER

URTESALT

##### LØGRINGE

KRYDDERET

##### STEGT RAVIOLI

KARL JOHAN-SVAMPE

##### GRØN SALAT

SENNEPSVINAIGRETTE & SALTEDE GRÆSKARKERNER

##### CÆSARSALAT

HJERTESALAT, CROUTONER & PARMESAN

##### GRØNNE BØNNER

À LA FRANÇAISE

##### KARTOFFELPURÉ

TRØFFEL

##### CREAMY SPINACH

COMTÉ

PRIS PR. STK. KR. 35,-

#### EXTRA SAUCE

##### TIL KØDET

##### BEARNAISE

SERVERES LUN

##### SAUCE BORDELAISE

SERVERES VARM

##### CREMET PEBERSAUCE

SERVERES VARM

##### STEAUSAUCE

SERVERES KOLD

##### TIL FISKEN

##### MUSLINGESAUCE

SERVERES LUN

##### SOYASMØR MED BASILIKUM

SERVERES KOLD

PRIS PR. STK. KR. 35,-

#### DESSERTER

##### CHRISTMAS SUNDAE

VANILJEIS, KIRSEBÆRSAUCE & RISCRUMBLE

##### PANNA COTTA

BRAISERET ANANAS & PASSIONSFRUGTCOULIS

##### CHOKOLADETÆRTE

VANILJEIS RØRT MED KARAMEL & KARAMELLISEREDE NØDDER

TILLÆG TIL MENU KR. 25,-