

FORRETTER - APPETIZERS

- **A1, 4 stk Sprøde rejer og aioli-----65,-**
- **A2, 2 stk Hjemmelavet forårsruller med kylling-----55,-**
- **A3, 4 stk Dumplings med kylling -----45,-**
- **A4, 2 stk Grillet kyllingespyd i spicy sauce-----58,-**
- **A5, 2 stk Grillet laksespyd i Miso Teriyaki ----- 68,-**
- **A6, Iberico sortfodsskinke modnet i 36 måneder serveret med
brød-----89,-**
- **A7, Bruschetta -----85,-**
Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons, lufttørret
skinke og 2 slags ost.
- **A8, Blåmuslinger-----95,-**
Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde
- **A9, Avocado salat med blomkål-----109,-**
- **A10, Avocado salat med 3 stk sprøde rejer eller 2 stk hjemmelavet
forårsruller med kylling -----129,-**
- **A11, Avocado salat med 2 stk grillet kyllingespyd i Teriyaki Sauce eller
grillet laksespyd-----139,-**

(Alle salater: Frisk sprød salat, tomat, cornichoner, sesam, radiser,
avocado, mandler & hjemmelavet sennepsdressing)

SNACKS

Oliven 45,-

Nøddemix 45,-

Brød med smør 45,-

Saltede edamamebønner 45,-

HOVEDRETTER

STEAK

Dansk økologisk oksemørbrad serveret med
sprøde pommes frites,
grøntsager og rødvinssauce
219.-

FISK

Laksefilet med sprøde pommes frites, dagens garniture
og husets sauce
199,-

DESSERT OG OST

Chokoladekage

69.-

Klassisk vanilje crème Brulée

69.-

Chokolade Fondant med sorbet

79.-

Osteplatte - 4 forskellige slags ost med brød og pesto

99.-

3 - RETTERS MENU

Bruschetta

**Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons,
lufttørret serrano skinke og 2 slags ost**

Bøf

**Dansk økologisk oksemørbrad serveret med
sprøde pommes frites, grøntsager og rødvinssauce**

Dessert

**Hjemmelavet klassisk vanilje crème brûlée
eller lækker chokoladekage**

369,-pr. person

(Tilbud: Ved 2 eller flere kuverter. 329,- pr. person)

Tilkøb af dejlig vinmenu: 199,-/269,- pr. person

(Tilbud kan ikke kombineres med andre rabatter)

LUKSUS TAPAS

**Lufttørre Serranoskinke,
Lomoskinke,
Ålerøget skinke,
5 forskellige oste, 6 forskellige salami,
2 forskellige patéer,**

Hjemmelavet rød pesto,

Aioli,

Middelhavsoliven,

Cornichoner,

Nøddemix,

Cherry paprika med flødeost

Soltørrede tomater

Serveres med friskbagt brød og økologisk rugbrød.

Pris kr. 199,- pr. kuvert

Tilkøb af "wild plate" 79,-

Grillet kyllingespyd i spicy sauce,

Grillet oksekødsspyd i Koren Gochujang Sauce,

Sprøde rejer med chilimayo

Kyllinge dumpling med Goma dressing

Tilkøb af chokoladekage eller crème brûlée: 29.-

Tilkøb af vinmenu: 199.-/269.- pr. person

FUSION EXPERIENCE

9 DELERETTER

SKAL VÆLGES AF HELE BORDET

- **Edmemame bønne med ingefær og Ponzu soja,**
- **Agurkesalat med koriander og Goma dressing,**
- **Sprøde rejer med chilimayo,**
- **Klassiske dumpling med kylling og grøntsager,**
- **Mini forårsruller med grøntsager (V),**
- **Grillet kyllingespyd i spicy sauce,**
- **Grillet oksekødsspyd i Koren Gochujang Sauce,**
- **Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde,**
- **Unagi rice (ål med Kabayaki sauce, ris og anis-marineret æg)**

Pris kr. 329,- pr. kuvert

3 udvalgte cocktails: 210.-

vinmenu: 199.-/ 269.- pr. person