

## FORRETTER - APPETIZERS

- **A1, 5 stk Sprøde rejer og aioli-----75,-**
- **A2, 2 stk Hjemmelavet forårsruller med kylling-----65,-**
- **A3, 5 stk Dumplings med kylling -----65,-**
- **A4, 2 stk Grillet kyllingespyd i spicy sauce-----58,-**
- **A5, 2 stk Grillet laksespyd i Miso Teriyaki ----- 65,-**
- **A6, Iberico sortfodsskinke modnet i 36 måneder serveret med  
brød-----95,-**
- **A7, Bruschetta -----95,-**  
Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons, lufttørret  
skinke og 2 slags ost.
- **A8, Blåmuslinger-----115,-**  
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,-

### BØRN MENU

- Sprøde rejer
- Pommes frites
- Kyllinge nuggets
- 85,-

## **HOVEDRETTER**

### **STEAK**

Dansk økologisk oksemørbrad serveret med  
sprøde pommes frites,  
grøntsager og rødvinssauce  
259.-

### **FISK**

Stegt laks med sprøde pommes frites, dagens garniture og  
husets sauce  
219,-

## **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**

**399,-pr. person**

**(Tilbud: Ved 2 eller flere kuverter. 369,- pr. person)**

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

**(Tilbud kan ikke kombineres med andre rabatter)**

## **LUKSUS TAPAS**

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

**Hjemmelavet rød pesto,**

**Aioli,**

**Middelhavsoliven,**

**Cornichoner,**

**Nøddemix,**

**Cherrypaprika med flødeost**

**Soltørrede tomater**

Serveres med friskbagt brød og økologisk rugbrød.

**Pris kr. 199,- pr. kuvert**

**Tilkøb af "wild plate" 89,-**

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

- **Edamame bønner 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 Koreansk Gochujang Sauce,**
- **Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde,**
- **Unagi ris (ål med Kabayaki sauce, ris og anis-marineret æg)**

**Pris kr. 329,- pr. kuvert**

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