

# Menukort

## Lette retter

Moules et frites med aioli	145,-
Koldrøget laks fra Katrinedal med danske kartofler, brunet smør, kapers og rygeost	125,-
Cæsarsalat med hjertesalat og stegt kylling sprød crouton og cæsardressing	145,-
Charcuteri med delikate slagtervarer lokale oste, tilbehør og hjemmebagt brød	145,-
Omelet med dansk Augustus skinke, salat og parmesan	145,-

## Hovedretter

Dagens fisk med kartoffelkompot og beurre blanc sauce	189,-
Stegt perlehøne med årstidens grønt og hønsecreme	195,-
Rørt tatar af dansk okseinderlår med håndskårne pommes frites	165,-
Steak af oksefilet med kryddersmør, salat og håndskårne pommes frites	
180 gr.	195,-
250 gr.	265,-

## Desserter

Creme Brulée	75,-
Nyfortolkning af citronfromage med brændt marengs, citronsorbet og brunfarin sauce	85,-
Chokolade dessert med kage, mousse og vaniljeis	95,-
Årstidens trifli	59,-
Ostetallerken med danske oste, knækbrød og kompot	115,-

## Børn / under 12 år

Hjemmelavede kyllinge nuggets med håndskårne pommes frites	85,-
Filet af lys fisk med kartoffelkompot	105,-
Børne steak med håndskårne pommes frites	105,-
2 kugler vaniljeis med hjemmelavet lun chokoladesauce	45,-