

Aftenkort 17:30-21

Forretter

Lavvarmet Lange 149,-

Urteskum - Nashipærer - Blomkål

Luftig gulerodssuppe 99,-

Syltede gulerødder - Røget creme fraiche - Sprød gris

Friteret brisler i flæskesvær 129,-

Confiteret radiser - Crudité af blegselleri - Misomayo

Håndskåret kalvetatar 119,-

Troffelcreme - Syltede rødlog - Puffede hvedekerner - Sprød frissé

(Tilkøb friskrevet troffel 75,-)

Hovedretter

Klassisk Wienerschnitzel 199,-

Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce med kapers

Jægerschnitzel 199,-

Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt

Danske Økologiske Nyretapper 259,-

*Saltbagt selleri - Tørret oksehjerte - Syltede kål - Confiteret løg -
Rødvinsglace m. røget marv*

Stegt kulmule 259,-

Brunet hollandaise - Syltede løg - Små kartofler - Syrlig gulerodspure - Saltbagte beder

250g steak af oksefilet 249,-

*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites
Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise
(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*

300g krogmodnet okseribeye 325,-

*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites
Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise
(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*

Desserter

Rødbedesorbet 99,-

Hvid chokolademousse – Dild – Lakrids – Agurk

Jordskokkeis 109,-

Saltede karamel – Ristede hasselnødder – Sne

Dagens kage 119,-

Hjemmelavet is – Syltede bær

Pandekager 109,-

Brændt hvid chokolade – Hjemmelavet vaniljeis

Oste fra Arla Unika

3 slags 95,-

5 slags 115,-

10 slags 175,- pr. pers. (min 2 pers)

Serveres med salt, sprødt og sødt

Sæsonmenu

Lavvarmet Lange

Urteskum - Nashipære - Blomkål



Luftig gulerodssuppe

Syltede gulerødder - Røget creme fraiche - Sprød gris



Friteret brisler i flæskesvær

Confiteret radiser - Crudité af blegselleri - Misomayo



Danske Økologiske Nyretapper

*Saltbagt selleri - Tørret oksehjerte - Syltede kål - Confiteret løg -
Rødvinsglace m. røget marv*



Rødbedesorbet

Hvid chokolademousse - Dild - Lakrids - Agurk



Jordskokkeis

Saltede karamel - Ristede hasselnødder - Sne

Sætmenu priser

3 retter (*Lange, nyretapper & jordskokkeis*) 395,-

4 retter (*Lange, suppe, nyretapper & jordskokkeis*) 470,-

5 retter (*Lange, suppe, brisler, nyretapper & jordskokkeis*) 535,-

6 retter (*Lange, suppe, brisler, nyretapper, sorbet & jordskokkeis*) 585,-

Ønskes en anden ret, kan der byttes for et tillæg på 50,-

Vinmenu 269,-

Vinmenu 349,-

Vinmenu 429,-

Vinmenu 499,-

Helaftens oplevelsesmenu:

Bobler og hjemmelavede snacks

6 retter inkl. vinmenu (opgraderet vinmenu +149)

Valgfri kaffe inkl. køkkenets petit four Pris: 1199,-

Kun i januar

200 g. Kalvesteak 149,- (kl. 12 – 16)

Hjemmepisket bearnaisesauce - Grove fritter - Grønkålssalat

(12 – 16 & 17.30 – 21.00)

Færgetroens rejecocktail 109,-

Håndpillede rejer - Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo

200 g. Hakkebøf af Jerseykvæg 169,-

Hjemmepisket bearnaise - Ærter - Grove fritter

Pandekager 109,-

Brændt hvid chokolade - Hjemmelavet vaniljeis

2 retter 229,-

3 retter 289,-

Ugens sunde ret

Uge 1: 149,-

Stegt unghanebryst - Mos på søde kartofler – Bulgursalat

Uge 2: 149,-

Svinekam uden svær – Æblekompot - Røde linser – Grønkålssalat

Uge 3: 189,-

Kalvefilet m. bagte rodfrugter - Skyr dip - Blandet urter - Brune ris

Uge 4: 189,-

Pestobagt Lange - Serveres på blomkålsmos – Sprød spidskål - Små syltede kvædetern