

Aftenkort 17:30-21

Forretter

Ceviche af hvid fisk 149,-
Purlægscreme – Brændt juice
(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)

Asparges 119,-
Dampet – Syltet – Crudité – Skum med estragon

Røget økologisk kartoffel 109,-
Confiteret æggeblomme – Radiser – Kartoffelaioli med ramsløg
(Tilkøb baerii caviar 149,- pr pers. min. 2 personer)

Færgetroens rejecocktail 119,-
Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo

Cremet Trøffelrisotto 109,-
50% Arla unika fløde – Karamelsten – Jordskokchips – Syltet jordkok
(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)

Håndskåret kalvetatar 129,-
Trøffelcreme – Syltede rødøg – Puffede hvedekerner – Sprød Frisésalat
(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)



Hovedretter

Klassisk Wienerschnitzel 219,-

Pommes sauter – Ærter – Wienerdreng – Brunet smørsauce med kapers

Jægerschnitzel 239,-

Stegte kartofler – Svampesauce – Dagens grønt

Helstegt dansk kalveribeye 269,-

Rabarber – Brunet løgpuré – lys kalvesauce med æbler

Urtebagt Brosme 279,-

Blomkål – Asparagus broccoli – Beurre Blanc

Cremet Trøffelrisotto 189,-

*50% Arla unika fløde – Karamelsten – Jordskokchips – Syltet jordkok
(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)*

200/300 g. Hakkebøf af Jerseykvæg 179/209,-

Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter

250g steak af oksefilet 269,-

Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites

Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise

(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)

300g krogmodnet okseribeye 349,-

Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites

Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise

(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)



Desserter

Urtesorbet 109,-
Rosmaringelé – Askemarengs

Birketræs Panna Cotta 119,-
Sorbet på ristet hør – Hørfrø

Dagens kage 129,-
Med hjemmelavet is og syltede bær

Amerikanske pandekager 119,-
Brændt hvid chokolade – Hjemmelavet vaniljeis – Blåbær sirup

Klassisk Crème Brûlée 109,-
Sprød rørsukker – Rabarberkompot

Oste fra Arla Unika
3 slags 105,-
5 slags 125,-
10 slags 185,- pr. pers. (min 2 pers)
Serveres med salt, sprødt og sødt



Sæsonmenu



Ceviche af hvid fisk
Purløgscreme – Brændt juice
(Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)



Asparges
Dampet – Syltet – Crudité – Skum med estragon



Røget økologisk Kartoffel
Confiteret æggeblomme – Radiser – Kartoffelaioli med Ramsløg
(Tilkøb baerii caviar 149,- pr pers. min. 2 personer)



Helstegt dansk kalveribeye
Rabarber – Brunet løgpuré – Lys kalvesauce med æbler



Urtesorbet
Rosmaringelé – Askemarengs



Birketræs Panna Cotta
Sorbet på ristet hør – Hørfrø



Sætmenu priser

3 retter (Hvid fisk, Ribeye & Birketræ) 395,-

4 retter (Hvid fisk, Asparges, Ribeye & Birketræ) 470,-

5 retter (Hvid fisk, Asparges, Kartoffel, Ribeye & Birketræ) 535,-

6 retter (Hvid fisk, Asparges, Kartoffel, Ribeye, Birketræ & Urtesorbet) 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 m. valgfri kaffe inkl. køkkenets petit four

For 1249,-

