

Abendkarte 17:30-21

Vorspeisen

Seeteufel Kiefer 149 DKK

Grüne Erdbeere - Grüne Tomate - Brennessel - Pistazie

“Unser” Garnelen-Cocktail 129 DKK

Handgeschälte Garnelen - Gefriergetrocknete Tomate - Frisé-Salat - Zitronen-Mayonnaise

Gold Selektion Kaviar 30g 699 DKK

*Blinis - Sauerrahm - Schnittlauch - Rote Zwiebel
(Perfekt für 2 Personen)*

Erbsen-Eis 109 DKK

Minze - Frische Erbsen - Erbsensprossen

Sommerrisotto 109 DKK

Eingelegter Spargel - Frühlingszwiebeln - Erbsen

Handgeschnittenes Tartar 129 DKK

*Trüffelcreme - Eingelegte rote Zwiebeln - Geröstete Weizenkörner - knackiger Salat
Serviert mit groben Pommes
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

Nordic Charcuterie Board (min. 2 Pers.) 169 DKK pro Pers.

*3 Sorten Wurstwaren von Rævhede Naturprodukter - 2 Sorten Käse von Arla Unika & verschiedene hausgepökelte.
Serviert mit selbstgebackenen Focaccia & Butter.*



Hauptgerichte

Gebratene Scholle 279 DKK

Mit unserer Fischesauce und Salzkartoffeln

Moules Frites 199 DKK

*in Weißwein gedämpfte Muscheln in cremiger Sauce
Serviert mit Pommes frites und Aioli*

Fischteller (min. 2 pers.) 299 DKK pro Pers.

½ Hummer - Lachssalat - Fisch des Tages - Sauce Tarare

Sommerrisotto 189 DKK

Eingelegter Spargel - Frühlingszwiebeln - Erbsen

Sommerbock 279 DKK

Kalbsschwanz - Sommergrün - Soße mit Morchel

Klassisch Wienerschnitzel 219 DKK

Pommes Sauters - Erbsen - Wiener - Braune Butter mit Kapern

Jägerschnitzel 239 DKK

Bratkartoffeln - Pilz Soße - Gemüse des Tages

200/300 g Rinderhacksteak aus Jersey 179/209 DKK

Hausgemachte Bearnaise Soße - Erbsen - Grobe Pommes

250g Steak vom Rinderfilet. 279 DKK

*Wähl zwischen gebratenen Kartoffeln oder Pommes frites.
Mit Gemüse des Tages und Whiskey Soße / Bearnaise Soße.
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

300g am Haken gereiftes Rinder 349 DKK

*Wähl zwischen gebratenen Kartoffeln oder Pommes frites.
Mit Gemüse des Tages und Whiskey Soße / Bearnaise Soße.
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

Desserts

Stachelbeersorbet 119 DKK

"Blondie" – Anis – Karamellisierte Stachelbeere – Kerbel

Kaltes Buttermilchsorbet 119 DKK

Frische Beeren – Selbstgemachter "Kammerjunker"

Kuchen des Tages 129 DKK

Mit hausgemachten Eis und eingelegten Beeren.

Klassische Crème Brulée 109 DKK

Knuspriger Rohrzucker – Rhabarberkompott

Käse von Arla Unika

3 Arten 105 DKK

5 Arten 125 DKK

10 Arten 185 DKK pro Pers.

(min. 2 Pers)

Serviert mit Salz, knusprig und süß

Saisonale Speisekarte



Seeteufel Kiefer

Grüne Erdbeere - Grüne Tomate - Brennessel – Pistazie



Erbsen-Eis

Minze – Frische Erbsen – Erbsensprossen



Sommerbock

Kalbsschwanz - Sommergrün - Soße mit Morchel



Stachelbeersorbet

"Blondie" – Anis – Karamellisierte Stachelbeere – Kerbel



Saisonale Speisekarte Preise

3 Courses (Seeteufel Kiefer, Sommerbock & Stachelbeersorbet) 429 DKK

Wein Menü 269 DKK

4 Courses (Seeteufel Kiefer, Erbsen-Eis, Sommerbock & Stachelbeersorbet) 499 DKK

Wein Menü 349 DKK

Wenn Sie ein anderes Gericht wünschen, können Sie es gegen einen Aufpreis von 50 DKK umtauschen.

Kindermenü

Wir empfehlen:

Alle unsere regulären Kurse können als Kinderkurs gebucht werden.
½ Trank zum ½ Preis

Knuspriges Panko-Huhn 89 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und süßem Chili*

Hackfleisch 99 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und Bearnaise Soße.*

Fischfilet 89 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und Remoulade*

Kinder Eis 49 DKK

*2 Kugeln Eis mit Waffel und Schokoladensauce
Extra: 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis*