

# 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.) 349 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*