



FORRETTER / *STARTERS*

Bacon - honning & sennep glaceret Kr. 75
Bacon - honey and mustard glazed

Rejecocktail med håndpillede rejer
og sauce marie Kr. 99
*Classic prawn cocktail with hand-peeled shrimps
and sauce marie*

Tatar, hakket og rørt med cognac og løg,
med æggeblomme creme Kr. 125
Tatare, mixed with cognac, onions and egg yolk creme

Tarteletter med høns i asparges (2 stk.) Kr. 99
*Puffed pastry shells with creamed chicken
and asparagus (2 pcs.)*

HOVEDRETTER / *MAIN COURSES*

Byens Bedste Flæsk af velfærds gris
portion Kr. 185,00 / ad libitum Kr. 225
Roasted pork with boiled potatoes and creamy parsley sauce

Wienerschnitzel af velfærds kalv, med brasede kartofler,
danske ærter, dræng og signatur sauce Kr. 225
Wienerschnitzel with fried potatoes, Danish peas and greavy

Helstegt rødspætte med hvide kartofler, smør sauce,
tyttebær & friterede kapers Kr. 225
*Whole plaice with boiled potatoes, butter sauce,
lingonberry and fried capers*

Steak af oksemørbrad med friter og hjemmelavet bearnaise
Beef tenderloin with fries and homemade sauce bearnaise
200 gram Kr. 250
300 gram Kr. 325

Chateaubriand for 2 med friter,
hjemmelavet bearnaise & brocolini
600 gram Kr. 650
"Kun på forespørgsel"

*Chateaubriand for 2, with fries,
omemade sauce bearnaise and brocolini
"On request only"*

Alle Steaks er fra Nordjysk Naturkød

DESSERTER / *DESSERTS*

Gammeldags æblekage med rom og kanel Kr. 75
Old fashioned apple cobbler with rum and cinnamon

Coupe Dänemark - vaniljeis med chokoladesauce og
mandelsplitter Kr. 55
*Coupe Dänemark - vanilla ice cream with chocolate sauce
and almond pieces*

Friturestegt camembert med solbær og toast Kr. 75
Deep-fried camembert with black currants and toast

3 gode oste Kr. 95
3 kinds of cheese