



FORRETTER / STARTERS

Rejecocktail med håndpillede rejer
og sauce marie Kr. 125
*Classic prawn cocktail with hand-peeled shrimps
and sauce marie*

Tatar, rørt med cognac og løg,
med æggeblomme creme Kr. 125
Tatara, 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 Svendborg gourmet gris
portion Kr. 185,00 / ad libitum Kr. 225
Roasted pork with boiled potatoes and creamy parsley sauce

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

Dagens fisk – spørg personalet Kr. 275
Today's catch – ask the staff

300gr. Ribeye Steak, græsodret Uruguay med fritter,
hjemmelavet bearnaise, stegt grønt, græskarpuré
og cæsarsalat 325,-
*300g Ribeye Steak, grassfed Uruguay with fries, homemade
bearnaise, sautéed greens, pumpkin puré and ceaser salad*

DESSERTER / DESSERTS

2 kugler vaniljeis 40 kr.
2 scoops of vanilla ice cream

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

Citronfromage med flødeskum Kr. 75
Lemon curd with whipped cream

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

Københavnerstang
vaniljeis, ananas, glace, kokos og brændt marengs 75,-
Vanilla ice cream, pineapple, glace, coconut and merengue