



FROKOST 14-17

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

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

Stjernes kud med håndpillede rejer & asparges
*When you wish upon a star – fishfilet with handpeeled
shrimps & asparagus*
Kr. 160

Pariser bouef med det hele
*Beef parisienne – beef, pickles, egg yolk,
capers & horseradish*
Kr. 160

Stegt Flæsk med kartofler & persillesovs
National dish – fried pork with potatoes & parsley sauce
Kr. 185 / 225

DESSERTER / DESSERTS

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

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

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



AFTEN FRA 17.30

Foret / Starter

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

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

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

Hovedret / Entree

Byens Bedste Flæsk af Svendborg gourmet gris
portion Kr. 185,00 / ad libitum Kr. 225
Danish national dish
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

Fish 'N Chips Kr. 185
Fish 'N Chips

300gr. Ribeye Steak med fritter,
hjemmelavet bearnaise, stegt grønt, Kr. 325
*300g Ribeye Steak with fries,
homemade bearnaise, sautéed greens*