

AFTEN

Abendessen/Dinner

Serveres kl. 17.00-20.45 / zwischen 17.00 und 20.45 Uhr serviert / served between 17.00 and 20.45 hrs.

FORRETTER

**Ferskrøget Laks med peberrod-
tyttebær creme & baguette 170,00**
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich-
Preiselbeeren creme & Baguette
- Smoked Salmon with horseradish-lingonberry
cream & baguette

**Tigerrejer i varm hvidløgsolie, salat
med aioli & baquette 148,00**
- Tigergarnelen in Knoblauchöl
mit salat, Aioli & Baguette
- Tiger prawns in warm garlic oil with
Salad, aioli & baguette

**Carpaccio med salat, parmesan,
pesto, pinjekerner & baguette 152,00**
- Carpaccio mit Salaten, Parmesan, Pesto,
Pinienkernen & Baguette
- Carpaccio with salad, parmesan, pesto,
pine nuts & baguette

**Rejecocktail med salat, dressing,
rogn & baguette 136,00**
- Krabbencocktail mit, Salat, Dressing
Rogen & Baguette
- Shrimp Cocktail with salad, dressing, roe
& baguette

Tarteletter med høns i asparges 165,00
- Tartelettes mit Hähnchen und Spargel
- puff pastry with chicken and asparagus filling

SUPPER

**Tomatsuppe med
creme fraice og baguette 98,00**
- Tomatensuppe mit Crème fraîche
& Baguette
- Tomato soup with sour cream & baguette

Løgsuppe med ostebrød 98,00
- Zwiebelsuppe mit Käsebrot
- Onion Soup with cheese bread

HOVEDRETTER

**Helstegt rødspætte med kartofler &
smørsauce 295,00**
- Gebratene Scholle mit kartoffeln & zerlassener
Butter
- Fried plaice with potatoes with parsley &
buttersauce

**Stegt laks med rygeost, salat,
persillekartofler & dildsmør 269,00**
- Gebratener Lachs mit Räucherkäse, Salat,
Petersilienkartoffeln & Dillbutter
- Fried salmon with smoked fresh cheese, salad,
potatoes with parsley & dill butter

**WEIS ”SKUD” - stegt rødspættefilet
med dressing, rejer, asparges,
rogn & rugbrød 199,00**
- Gebratenes Schollenfilet mit Dressing,
Krabben, Spargeln, Rogen & Roggenbrot
- Fried fillet of plaice with dressing, shrimps,
asparagus, roe & rye bread

**Stegt kalvelever med bløde løg, asier,
kartofler & skysauce 236,00**
- Gebratene Kalbsleber mit geschmorten
Zwiebeln, Senfgurken, Kartoffeln & Bratensauce
- Pan-fried calf's liver with braised onions,
pickled gherkins, potatoes & gravy

**Kalve-Wienerschnitzel med
ærter, brasede kartofler
& smørsauce 278,00**
- Kalbs-Wienerschnitzel mit Erbsen,
Bratkartoffeln, & zerlassener Butter
- Veal Wienerschnitzel with peas,
fried potatoes & butter sauce

**Oksefilet med med haricots verts,
pommes frites (vælg mellem bearnaise,
pebersovs & skysovs) 325,00**
- Rinderfilet mit grünen Bohnen,
Pommes Frites (wählen Sie Bernaise,
Pfeffersauce oder Bratensoße)
- Steak cut from fillet of beef green beans and
French fries (pick either Bearnaise, pepper sauce
or gravy)

OST & DESSERT

**Camembert – friturestegt, med ristet
brød & solbærsyltetøj 115,00**
- Frittierter Camembert mit Toast
und schwarzer Johannisbeere
- Deep fried camembert, served with toast
& black current jam

**To lune Pandekager med vaniljeis
& jordbærsyltetøj 94,00**
- Warme Pfannkuchen mit Vanilleeis
und Erdbeermarmelade
- Warm pancakes served with vanilla ice cream
and strawberry jam

Brownie med chokoladeganache 75,00
- Brownie mit Schokoladenganache
- Brownie with chocolate ganache

**Gammeldags æblekage med
makroner, rasp & flødeskum 75,00**
- Apfelkompott mit Makronen und Schlagsahne
- Apple compote with breadcrumbs, almond
meringue and whipped cream

**Solbærtrifli med kagecreme,
makrondrys & flødeskum 75,00**
- Schwarze Johannisbeeren-Trifle mit
Kuchencreme, Makronen und Schlagsahne
- Black currant trifle with vanilla cream,
almon meringue & whipped cream

BØRNERETTER

Pommes frites med remoulade 58,00
- Pommes mit remoulade & ketchup
- French fries with remoulade & ketchup

Frikadeller med hvide kartofler 98,00
- Dänische Buletten mit Kartoffeln
- Danish meatballa with potatoes

Nuggets med pommes frites 92,00
- Nuggets mit pommes
- Nuggets with French fries

Fiskefillet med pommes frites 125,00
- Schollenfilet mit pommes
- Fried fillet of plaice with French fries