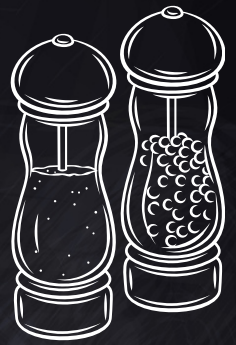




AFTEN

(FRA 17.30 - 21.30)



FORRETTER

BISQUE AF DANSKE STRANDKRABBER

Urter - Grillet kejsershatte - Skaldyrsbrud - Grønolie.

125,-

CARPACCIO AF GRAMBOGÅRD VELFÆRD OKSE

Syltede bøgehatte - Trøffelmayo - Confiteret tomat - Flæskesvær - Frisee salat - Vesterhavssost - "Old" balsamico.

125,-

SOLMODNE FRANSKE LAND TOMATER

Grillet løg - Burrata - Lime - Gode oliven - Grønolie - Skovmærke.

115,-



KØDRETTER - UDSKÆRINGER

ALLE BØFFER TILBEREDES OVER FLÄMMEGRILL, PENSLES MED ROSMARINSMØR & KRYDRES MED FLÄGESALT.

ALLE BØFFER SERVERES MED

Varm kartoffelsalat - Grillet løg - Oliven - Persille - Sort hvidløg - Tomat - Sommergrønt - Pisket ramløgssmør.

STRIPLION

250 gr. / Black Angus - 1953 - Argentina
Særligt udvalgt kornfodret kvæg, mørt, saftigt og meget smagfuldt.

285,-

250 gr. / Greater Omaha - Nebraska - USA.
Certificeret og hormonfrit - Majs fodret - Unikt kvalitet.

325,-

RIBEYE

350 gr. / Black Angus - 1953 - Argentina
Særligt udvalgt kornfodret kvæg, mørt, saftigt og meget smagfuldt.

325,-

350 gr. / Greater Omaha - Nebraska - USA.
Certificeret og hormonfrit - Majs fodret - Unikt kvalitet.

375,-

DAGENS FISK

Helstegt rødspætte (min. 500 gr.) i bornholmsk durummel - Brunet kaperssmør - Små kartofler i det grønne - Citron - Sommersalat i mormordressing.

245,-

