



AFTEN

(FRA 17.30 - 21.30)



FORRETTER

CREMET MUSLINGEFUMET

Gulerod - Kammusling - Fennikelskud - Grønolie.

129,-

HUSETS BRESAOLA

Sprød asparges - Confiteret æggeblomme - Citroncreme - Gammel knas fra Arla unika - Blomsterkarse.

129,-

SOLMODNE FRANSKE LÅND TOMATER

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

119,-



KØDRETTER - UDSKÆRINGER

ALLE BØFFER TILBEREDES OVER FLÅMMEGRILL, PENSLES MED ROSMARINSMØR & KRYDRES MED FLÅGESÅLT.

TILBEHØR TIL ALLE BØFFER

Sommerkartoffelsalat : Romainesalat - Jumbo oliven - Grillet løg - Confiteret tomat - Gulerødder - Sort hvidløg - Nye Bornholmske kartofler - Vesterhavssost - Cæsar dressing - Pisket ramløgssmør.

STRIPLION

250 gr. / Taurus gold - Black Angus Uruguay. Særligt udvalgt premium og kornfodret kvæg - Mørt - Saftigt og meget smagfuldt.

299,-

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

349,-

RIBEYE

350 gr. / Taurus gold - Black Angus Uruguay. Særligt udvalgt premium og kornfodret kvæg - Mørt - Saftigt og meget smagfuldt.

349,-

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

399,-

PLÅNKEBØF

225 gr. Mør og saftig steak af dansk Himmerland okse - Serveret på egetræsplanke - Omkranset af gylden kartoffelmos med strejf af rodfrugter - Kryddersmør.

299,-

DÅGENS FISK

Friskfanget helstegt rødspætte (min. 500 gr.) i bornholmsk durummel - Brunet kapersmør - Små kartofler i det grønne - Grillet citron - Sommersalat i mormordressing.

259,-

