

# MAD

# EYDES

# VIN



AFTEN 16:00 - 22:00



## FORRETTER

### SVINEKÆBER

Langtidsbagte marinerede svinekæber tilsmagt med stjerneanis, soja og sherry. Serveres med syltede tyttebær og brøndkarse.

kr. 69,-

### PATA NEGRA

Sortfodsskinke, lagret i 36 måneder. Serveret med revet hasselnødder og brød.

kr. 99,-

### VARMRØGET LAKS

Salat af fennikel og asparges med hjemmelavet persillepesto.

kr. 69,-

### SNACKKURV Enkelt / Dobbelt

Ristede kartofler, mozzarella sticks, chilicheese og friterede løgringe. Serveres med sød chilisaucе og hjemmelavet aioli.

kr. 69,- / kr. 89,-

### HYGGEBRÆT

Bræt med hjemmelavede retter og danske specialiteter. Hønsesalat, sønderjydske ølpølser, koldrøget skinke og rygeostsalat fra Fyn. Serveres med brød og smør. Nok til to - rigeligt til én.

kr. 159,-

### NACHOS

Sprøde nachos med cheddarost, saftig kylling, oksekød, jalapeños, løg, salsa, creme fraiche, og hjemmelavet guacamole. Nok til to - rigeligt til én.

kr. 149,-

## HOVEDRETTER

### WIENERSCHNITZEL

Klassisk wiener schnitzel med brasede kartofler, smørsauce og ærter.

kr. 179,-

### UNGHANE SUPREME

Saftigt unghanebryst - hvidvinsauce, årstidens grøntsager og kartofler.

kr. 169,-

### SPARERIBS Lille / stor

Vi langtidssteger vores spareribs, til kødet er mørt og lækkert. Serveres med sprøde friter og BBQ-sauce. Tilkøb coleslaw til spareribs kr. 9,-.

kr. 179,- / kr. 229,-

### STEAK AF OKSEFILET CA. 200g

Uruguay - Black Angus, med grøn salat, sprøde friter og hjemmelavet bearnaise.

200gr.

kr. 199,-

300gr.

kr. 279,-

### STEAK AF RIBEYE CA. 300G.

USA - Greater Omaha Ribeye med grøn salat, sprøde friter og hjemmelavet bearnaise.

kr. 299,-

### STEAK AF OKSEMØRBRAD 200g

Irland - Velhængt oksemørbrad, med grøn salat, sprøde friter og hjemmelavet bearnaise.

kr. 279,-

### FISH & CHIPS

Vores hjemmelavede stegte torsk i øldej med ærtepure, tartarsauce & sprøde friter.

kr. 159,-

### BARBEQUE-BURGER

Økologisk burgerbolle, grillet hakkebøf med sød chilisaucе. Anrettet med friterede løgringe, bacon, salat og BBQ-sauce. Serveres med sprøde friter.

kr. 139,-

### BACON-CHEESE BURGER

Økologisk burgerbolle, grillet hakkebøf, ost, sprødt bacon og rødøgskompot. Serveres med sprøde friter.

kr. 139,-

### GASTRO-BURGER

Vores signaturburger med økologisk burgerbolle, grillet, saftig hakkebøf, ost, bacon, bløde løg, smørstegt portobello svamp og hjemmelavet agurkesalat. Serveres med sprøde friter.

kr. 169,-

### VARMRØGET LAKSE SALAT

Husets varmrøgede laks med puyliner, quinoa, asparges, edamamebønner og saltede mandler vendt med tahini lime og chilli dressing.

kr. 129,-

### LANDMANDS SALAT.

Kylling, skinke, rugflage croutoner, smilende æg, frillecesalat og hjemmelavet grov sennepsdressing.

kr. 129,-

### KYLLING OG CHORIZO TAGLIATELLE

Kylling bryst, chorizo, soltørrede tomater, sort oliven og spinat, vendt i smørsauterede tagliatelle.

kr. 129,-

### PALMEKÅL OG GEDEOST TAGLIATELLE

Gedeost, palmekål, rødøgskompot og timian vendt i smørsauterede tagliatelle og med hakkede saltede mandler.

kr. 129,-

## TIL DEN SØDE TAND

### BLOMMETRIFLI

Råsyltede blommer med vaniljefløde, makroner og butterdej.

kr. 50,-

### CHOKO CHOKO

Let frossen huid og mørk chokolademousse på brownie bund.

kr. 69,-

### SALTET KARAMEL CHEESECAKE

Hjemmelavet cremet cheesecake toppet med cremefraiche og saltet karamelsauce. En perfekt balance mellem salt og sødt.

kr. 69,-

### IRISH COFFEE



kr. 50,-