

MAD

EYDES

VIN



AFTEN 16:00 - 22:00



FORRETTER

- SVINEKÆBER** kr. 69,-
Langtidsbagte marinerede svinekæber tilsmagt med stjerneanis, soja og sherry. Serveres med syltede tyttebær.
- SPANSK SORTFODSSKINKE** kr. 99,-
Lagret i 36 måneder. Serveret med revet hasselnødder og brød.
- VARMRØGET LAKS** kr. 69,-
Salat af fennikel og asparges med hjemmelavet persillepesto.

LIDT AT DELE

- SNACKKURV** Enkelt / Dobbelt kr. 69,- / kr. 89,-
Ristede kartofler, mozzarella sticks, chilicheese og friterede løgringe. Serveres med sød chilisaucе og hjemmelavet aioli.
- HYGGEBRÆT** kr. 159,-
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.
- NACHOS** kr. 149,-
Sprøde nachos med cheddarost, saftig kylling, oksekød, jalapeños, løg, salsa, creme fraiche, og hjemmelavet guacamole. Nok til to - rigeligt til én.

HOVEDRETTER

- WIENERSCHNITZEL** kr. 179,-
Klassisk wienerschnitzel med brasede kartofler, smørsauce og ærter.
- UNGHANE SUPREME** kr. 169,-
Saftigt unghanebryst - hvidvinsauce, årstidens grøntsager og kartofler.
- SPARERIBS** Lille / stor kr. 179,- / kr. 229,-
Vi langtidssteger vores spareribs, til kødet er mørt og lækkert. Serveres med sprøde fritter og BBQ-sauce. Tilkøb coleslaw til spareribs kr. 9,-.
- STEAK AF OKSEFILET CA. 200g**
Uruguay - Black Angus, med grøn salat, sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise.
200gr. kr. 199,-
300gr. kr. 279,-
- STEAK AF RIBEYE CA. 300G.** kr. 299,-
USA - Greater Omaha Ribeye med grøn salat, sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise.
- STEAK AF OKSEMØRBRAD 200g** kr. 279,-
Irland - Velhængt oksemørbrad, med grøn salat, sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise.
- FISH & CHIPS** kr. 159,-
Vores hjemmelavede stegte torsk i øldej med ærtepure, tartarsauce & sprøde fritter.
- BARBEQUE-BURGER** kr. 139,-
Økologisk burgerbolle, grillet hakkebøf med sød chilisaucе. Anrettet med friterede løgringe, bacon, salat og BBQ-sauce. Serveres med sprøde fritter.
- BACON-CHEESE BURGER** kr. 139,-
Økologisk burgerbolle, grillet hakkebøf, ost, sprødt bacon og rødøgskompot. Serveres med sprøde fritter.
- GASTRO-BURGER** kr. 169,-
Vores signaturburger med økologisk burgerbolle, grillet, saftig hakkebøf, ost, bacon, bløde løg, smørstegt portobello svamp og hjemmelavet agurkesalat. Serveres med sprøde fritter.
- VARMRØGET LAKSE SALAT** kr. 129,-
Husets varmrøgede laks med puyliner, quinoa, asparges, edamamebønner og saltede mandler vendt med tahini lime og chilli dressing.
- SALAT M. KYLLING & KOLDRØGET SKINKE** kr. 129,-
Kylling, skinke, rugflage croutoner, smilende æg, frillecesalat og hjemmelavet grov sennepsdressing.
- PASTA MED KYLLING OG CHORIZO** kr. 129,-
Kyllingebryst, chorizo, soltørrede tomater, sort oliven og spinat, vendt i smørsauterede tagliatelle.
- PASTA MED PALMEKÅL OG GEDEOST** kr. 129,-
Gedeost, palmekål, rødøgskompot og timian vendt i smørsauterede tagliatelle og med hakkede saltede mandler.

TIL DEN SØDE TAND

- BLOMMETRIFLI** kr. 50,-
Råsyltede blommer med vaniljefløde, makroner og butterdej.
- CHOKO CHOKO** kr. 69,-
Let frossen hud og mørk chokolademousse på brownie bund.
- SALTET KARAMEL CHEESECAKE** kr. 69,-
Hjemmelavet cremet cheesecake toppet med cremefraiche og saltet karamelsauce. En perfekt balance mellem salt og sødt.
- IRISH COFFEE** kr. 50,-

