

EYDES

3 retters menu (forret, hovedret & dessert)

Vælg mellem alle markerede retter

Kr. 259,-



AFTEN 16:00 - 22:00



FORRETTER

SVINEKÆBER kr. 89,-
Langtidsbagte marinerede svinekæber tilsmagt med stjerneanis, soja og sherry. Serveres med syltede tyttebær.

CHILIREJER kr. 79,-
Tigerrejer med chili, lime og hudløg.

OKSE CARPACCIO kr. 79,-
Serveres med pinjekerner, rucola, citronolie og parmesanost.

LAKS MED RYGEOSTCREME kr. 79,-
Huidvinsdampet laks. Serveres med rygeostcreme, fennikelsalat og rugbrødflager.

LIDT AT DELE

SNACKKURV Enkelt / Dobbelt kr. 79,- / kr. 99,-
Ristede kartofler, mozzarella sticks, chilicheese og friterede løgringe. Serveres med sød chilisauce og hjemmelavet aioli.

HYGGEBRÆT kr. 169,-
Bræt med hjemmelavede retter og danske specialiteter. Hønsesalat, sønderjyske ølpølser, koldrøget skinke, vesterhausost og rygeostcreme fra Fyn. Serveres med brød og kryddersmør. Nok til to - rigeligt til én.

NACHOS kr. 155,-
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 wiener schnitzel med brasede kartofler, smørsauce og ærter.

UNGHANE SUPREME kr. 169,-
Saftigt unghanebryst - hudvinsauce, årstidens grøntsager og kartofler.

GRILLET LAKS kr. 169,-
Serveret på bund af bulgur med små buketter af sauterede blomkål, kapers og persille.

BACON-CHEESE BURGER kr. 139,-
Økologisk burgerbolle, grillet og saftig hakkebøf, ost, sprødt bacon, rødløgskompot, salat og tomat. Serveres med sprøde fritter og aioli.

BARBEQUE-BURGER kr. 139,-
Økologisk burgerbolle, grillet og saftig hakkebøf med sød chilisauce. Anrettet med friterede løgringe, bacon, salat, tomat og BBQ-sauce. Serveres med sprøde fritter og aioli.

GASTRO-BURGER kr. 169,-
Vores signaturburger med økologisk burgerbolle, grillet og saftig hakkebøf, ost, bacon, bløde løg, smørstegt portobello svamp, hjemmelavet agurkesalat og tomat. Serveres med sprøde fritter og krydderurtedip.

VEGETAR BURGER kr. 139,-
Økologisk burgerbolle med krydret kikærtebøf, salat, tomat og fintsnittet grønt vendt i mild chili dressing. Serveret med sprøde fritter og aioli.

VARMRØGET LAKSE SALAT kr. 139,-
Husets varmrøgede laks med puyliner, quinoa, asparges, edamamebønner og saltede mandler vendt i en tahini, lime og chili dressing.

SALAT M. KYLLING & KOLDRØGET SKINKE kr. 129,-
Kylling, skinke, sprøde rugflager, smilende æg, frillecesalat og hjemmelavet grou sennepsdressing.

FISH & CHIPS kr. 159,-
Vores hjemmelavede stegte torsk i øldej med ærtepure, tartarsauce & sprøde fritter.

PASTA MED KYLLING OG CHORIZO kr. 129,-
Kyllingebryst, chorizo, soltørrede tomater, sorte oliven og spinat, vendt i tagliatelle.

PASTA MED PALMEKÅL OG GEDEOST kr. 129,-
Gedeost, palmekål, rødløgskompot og timian vendt i tagliatelle, med hakkede saltede mandler.

PASTA BOLOGNESE kr. 129,-
Klassisk kødsous som I kender den, serveret med tagliatelle pasta, med revet parmesan.

SPARERIBS

Lille kr. 179,-
Stor 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,-. (kun den lille portion er med i 3 retters menuen)

STEAK AF OKSEFILET CA. 200g
Uruguay - Black Angus, med sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise eller rødvinssous. Tilkøb af tomatsalat 39 kr.
200gr. kr. 199,-
300gr. kr. 279,-

STEAK AF RIBEYE CA. 275g. kr. 299,-
USA - Greater Omaha Ribeye med sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise eller rødvinssous. Tilkøb af tomatsalat 39 kr.

STEAK AF OKSEMØRBRAD 200g kr. 279,-
Irland - Velhængt oksemørbrad, med sprøde fritter og hjemmelavet bearnaise eller rødvinssous. Tilkøb af tomatsalat 39 kr.

STEAK SANDWICH kr. 159,-
Oksefilet og portobello svampe fra grillen, toppet med rødløgskompot og fintsnittet grønt, serveret på ristet surdejsbrød smurt med hjemmelavet bearnaise. serveres med sprøde fritter og aioli.

TIL DEN SØDE TAND

BROWNIE kr. 69,-
Serveres med vaniljeis og bærcoulis.

OSTEBRÆT kr. 79,-
Med tre forskellige oste: Tomme de Savoie: mild komælksost, Morbier: let skimmelost og en saltet og fyldig Høost. Serveret med æble/chili chutney, oliven, saltede mandler, rugbrød og vores hjemmelavede knækbrød.

SALTET KARAMEL CHEESECAKE kr. 69,-
Hjemmelavet Cheesecake med saltet karamelsauce.

KAGEBRÆT kr. 59,-
Tre søde fristelser, spørg tjeneren om dagens udvalg.