

FORRETTER

GRAVAD LAKS (1) 125 / €18

Vi har fulgt den samme familieopskrift på gravad laks siden 1971, og den er vi meget stolte af. Traditionen tro serveres den med kommenbrød og sennepsdressing.

SCAMPI FRITTI (2) 125 / €18

Hvem elsker ikke denne sprøde klassiker? Vi serverer den med et twist og vores Madagascar-peberdressing.

LÖJROM MED BLINIS (3) 155 / €22

Vi har lånt denne specialitet fra vores svenske naboer. Vi serverer den med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

ØSTERS FRA LIMFJORDEN (4)

3 stk	99 / €14
6 stk	179 / €26
12 stk	349 / €50

Smagfulde østers med frisk citron – de fås ikke bedre.

CECINA (5) 125 / €18

Saltet og lufttørret oksekød med en intens smag. En spansk specialitet, som vi serverer med Romesco sauce, saltede mandler og Manchego ost.

JOMFRUHUMMERBISQUE (6) 115 / €16

 ØKOLOGISK

Vi koger suppen på jomfruhummerskallerne og smager den til med urter, fløde og cognac. Det er ren velsmag.

FRANSKE VINBJERGSNEGLE (7) 95 / €18

Tag en tur til Frankrig og nyd vores vinbjergsnegle bagt med hvidløg og persille.

A HEREFORD BEEFSTOUW

AARHUS

APERITIF

APERITIF



GIN FIZZ MED CHAMPAGNE

GIN • FRESH LEMON JUICE
CANE SUGAR SYRUP • CHAMPAGNE

Kr. 115 / €16



A HEREFORD BEEFSTOUW

Kom godt i gang og begynd din aften med én af vores favoritter:

CAVA 60 / €9

Tør og sprudlende

GIN FIZZ CHAMPAGNE 115 / €16

Eksklusiv & perlende

APEROL SPRITZ 75 / €11

Bittersød

GIN TONIC from 85 / €12

Bitter & forfriskende

COSMOPOLITAN 85 / €12

Syrlig & sød

BRYGGERIETS ØL

PILSNER

25 cl	35	/ €5
50 cl	65	/ €9
1 Litre, Kwak	120	/ €17
2 Litres	200	/ €29

SPECIALBRYG

25 cl	40	/ €6
50 cl	70	/ €10
1 Litre, Kwak	130	/ €19
2 Litres	240	/ €34

DELEMAD

HELSTEGT MØRBRAD TIL 2

Ca. 400 g (10D) 670 / €96

Hvis I er 2, der spiser sammen, bør I prøve vores helstegte mørbrad. Vi trancherer den ved bordet.

HELSTEGT RIBEYE TIL 2

Ca. 500 g (18D) 550 / €79

Er I 2 ved bordet, som begge har lyst til ribeye? Så vælg denne delevenlige størrelse. Tilberedes på grillen og tranches ved bordet.

FRA HAVET

PIGHVAR (15A) 295 / €42

En fast og delikat fisk, som selv en kødelsker vil nyde. Vi serverer den med kapers, fennikel og citron.

HUMMER FRA BASSIN

Det bliver ikke mere frisk, end når du bestiller en af vores nordatlantiske hummere. Vi griller dem efter bestilling og serverer dem med citron.

1/2 Grillet hummer (19A) 250 / €36

1/1 Grillet hummer (19B) 490 / €70

GRIS

SPARERIBS, CA 500 G (22A) 195 / €28

Ja, du må gerne spise med fingrene! Vores gammeldags revelsben af gris er marineret i hjemmelavet barbecue sauce og tilberedt på grillen. De serveres med en klassisk coleslaw.

KOTELET AF GRIS

Ca. 250 g (11A) 199 / €28

 Du får et tyktskåret, saftigt stykke svinekød, når du bestiller vores kotelet fra danske frilandsgrise.

FRA GRILLEN

URUGUAYANSK GRÆSFODRET

MØRBRAD

Ca. 140 g (10A) 265 / €38

Ca. 200 g (10B) 345 / €49

Denne populære udskæring er mør som smør og et sikkert valg.

TOURNEDOS ROSSINI À LA HEREFORD

Ca. 200 g (10C) 435 / €62

Franskmændene kreerede et sandt mesterværk, da de opdagede kombinationen af grillet mørbrad og pandestegt foie gras. Serveres med trøffelolie.

HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 375 / €54

Bøf af mørbrad med en halv grillet languster-hummerhale.

LAMMEFILET PÅ BEN

Ca. 300 g (30A) 290 / €41

Vores danske lammefilet fra Vibygård serveres på ben for at holde på kødets saft og kraft.

HAKKEBØF

Ca. 200 g (14A) 165 / €24

Du går aldrig galt i byen med en hakkebøf - slet ikke med vores, som serveres med sprøde løgringe.

A HEREFORD HAMBURGER

Ca. 200 g (23A) 175 / €25

Det er svært at sige nej til en grillet hakkebøf i briochebolle med bacon, salat, tomat, løg, syltet agurk, chillimayonnaise og ost.

FRA GRILLEN

AUSTRALSK GRÆSFODRET

Kød af græsfodret kvæg er mørkere i farven med en renere smag og kraft.

FILET

Ca. 250 g (12A) 295 / €42

Ca. 400 g (12B) 410 / €59

Hvis du er sulten efter en mør og smagfuld bøf, er vores oksefilet et rigtigt godt bud.

RIBEYE

Ca. 300 g (18A) 325 / €46

Vores australske ribeye er mørk og mager grundet kraftig fedtmarmorering og græsfodring. Nyd smagen af australsk græsland.

FINSK KROGMODNET

Finsk krogmodnet kød af ungdyr, der er modnet i minimum 40 dage. Oksekød som i gamle dage med sødme og kraftig duft og smag.

**) Det krogmodnede kød forefindes i begrænsede mængder.*

FILET *

Ca. 250 g (12F) 315 / €45

Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.

T-BONE *

Ca. 500 g (13F) 395 / €56

Du får det bedste af begge verdener, når du bestiller en T-bone. Mørbrad på den ene side og filet på den anden.

RIBEYE *

Ca. 250 g (18F) 335 / €48

Krogmodning forhøjer kødets kvalitet og intensiverer smagen. Den finske ribeye er derfor én, du sent vil glemme.

TILBEHØR

I prisen på alle hovedretter indgår

KRYDDERSMØR.

POMMES FRITES

Lækre dobbeltfriterede fritter.

Eller

SÆSONENS KARTOFFEL

Ovnstegte kartofler med olivenolie og rosmarin.

SALATBAR

Tilbehør 85 / €12

Hovedret 160 / €23

Bland din egen salat som tilbehør eller som hovedret.

STEGTE SVAMPE 35 / €5

Sæsonens svampe stegt i smør med hvidløg og persille.

FOIE GRAS 99 / €14

Opgrader din bøf med et stykke stegt foie gras med trøffelolie.

HEREFORD SURF & TURF

1/2 Langusterhale (20A) 125 / €18

1/1 Langusterhale (20B) 250 / €36

Supplér din bøf med grillet languster-hummerhale.

SAUCE 35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK. All prices include VAT & service. Change in DKK only.