

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.

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

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

FRANSKE VINBJERGSNEGLE

I 3 VARIANTER (8) 115 / €16

Gå på opdagelse i 3 forskellige varianter af den franske klassiker.

Hvidløg & persille.
Gedeost & estragon.
Svampe & mandler.

MENU



Dark & Stormy

HAVANA RUM • LIME JUICE
ANGOSTURA • J. GASCO GINGER BEER

Kr. 85 / €12

APERITIF

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

CAVA 65 / €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

A HEREFORD BEEFSTOUW

HOLDBI



A HEREFORD BEEFSTOUW

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 delevnlige størrelse. Tilberedes på grillen og tranches ved bordet.

HELSTEGT PORTERHOUSE TIL 2

Ca. 1000 g (13D) 795 / €114

FINSK KROGMODNET KØD.

Mød kongen af T-bone steaks. Hvis I er 2 kødelskere, anbefaler vi vores porterhouse, som består af både mørbrad og filet. Vi lover, I ikke går sultne herfra.

VEGETAR

GRØNTSAGSBØF

Ca. 180 g (11G) 175 / €25

Denne bøf er til vegetarer og andre eventyrlystne, som vil prøve noget nyt. Den er lavet på svampe, hørfrø og krydderurter og serveres med syltede rødbeder og friskrevet peberrod.

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.

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

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.

HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 375 / €54

Bøf af mørbrad med en halv grilllet 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.

KOTELET AF GRIS

Ca. 250 g (11A) 199 / €28

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

KYLLINGEBRYST

Ca. 200 g (11B) 199 / €28

Prøv vores grillede franske kyllingebryst, når du ikke er i humør til bøf. Det er saftigt og mørt og serveres med lagret parmesan.

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.

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.

TILBEHØR

I prisen på alle hovedretter indgår

KRYDDERSMØR.

POMMES FRITES

Lækre dobbeltfriterede fritter.

Eller

SÆSONENS KARTOFFEL

Grov kartoffelmos.

SALATBAR

Tilbehør 85 / €12

Hovedret 160 / €23

Bland din egen salat som tilbehør eller som hovedret.

BAGTE SELLERI 35 / €5

Med timian og hvidløg.

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 grilllet languster-hummerhale.

SAUCE 35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.