

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 Madagascarp-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 / €14

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

LANGUSTERHALESALAT (10) 159 / €23

Vi anbefaler denne salat, når det skal være let og lækkert. Salaten består af langusterhale, sprøde salater med soltørrede tomater, dild, pinjekerner og limes dressing.

A HEREFORD BEEFSTOUW

KØBENHAVN K

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

ØL FRA BRYGGERIET APOLLO

PILSNER

25 cl 35 / €5

50 cl 65 / €9

SPECIALBRYG

25 cl 40 / €6

50 cl 70 / €10

DELEMAD

HELSTEGT MØRBRAD TIL 2

Ca. 400 g (10D) 650 / €93

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.

FRA HAVET

PIGHVAR (15A) 275 / €39

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) 255 / €36

Ca. 200 g (10B) 330 / €47

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.

BEEF WELLINGTON À LA HEREFORD

Ca. 140 g (10H) 325 / €46

Vi har bagt mørbrad, foie gras og trøffel ind i en sprød gaveindpakning af butterdej. Du bliver ikke skuffet!

HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 365 / €52

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.

KOTELET AF GRIS

Ca. 250 g (11A) 199 / €28

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

HAKKEBØF

Ca. 200 g (14A) 160 / €23

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) 285 / €41

Ca. 400 g (12B) 395 / €56

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

RIBEYE

Ca. 300 g (18A) 315 / €45

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) 345 / €49

Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.

T-BONE *

Ca. 500 g (13F) 410 / €59

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) 375 / €54

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 30 / €4

Lækre dobbeltfriterede fritter.

BAGT KARTOFFEL 30 / €4

Bagt kartoffel med saltet smør.

SÆSONENS KARTOFFEL 30 / €4

Ovnstegte kartofler med olivenolie og rosmarin.

SALATBAR

Tilbehør 75 / €11

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.

QUINOA 35 / €5

Quinoa tilberedt i bouillon med gulerod, tomat og courgette.

LØGRINGE 25 / €4

Friterede løgringe i orlydej.

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.