

# 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.

## HUMMERSUPPE (11) 125 / €18

Forkæl dig selv med vores egen hummersuppe. Vi koger suppen på hele hummere og smager den til med urter og fløde. Det er ren velsmag.

## FOIE GRAS TERRIN (12) 145 / €21

Med kvædekompot, sprød salat og brioche.

## A HEREFORD BEEFSTOUW

ODENSE

# APERITIF

## APERITIF



## GIN FIZZ MED CHAMPAGNE

GIN • FRESH LEMON JUICE  
CANE SUGAR SYRUP • CHAMPAGNE

Kr. 115 / €16

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



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 delevenlige størrelse. Tilberedes på grillen og trancheres ved bordet.

# FRA HAVET

**PIGHVAR** (15A) 295 / €42

En fast og delikat fisk, som selv en kødelsker vil nyde. Vi serverer den med spinatsoufflé og safrancrème.

*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.

### 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.

### 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 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.

**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.