

APERITIF

Crémant Brut.... 98,- /€13.42
Lille flaske til 2 glas.

FORRETTER

STARTERS



1. Gravad eller
røget laks..... 105,- /€14.38
Pickled or Smoked Salmon.

2. Variation af snegle... 105,- /€14.38
Hvidløg og persille.
Svampe og mandler.
Estragon og gedeost.
*Escargots in 3 Variations:
Garlic and Parsley.
Mushrooms and Almonds.
Tarragon and Goat Cheese.*

3. Scampi fritti..... 105,- /€14.38
Med pikant grøn peberdressing.
*Deep-fried Scampi. With a piquant
green pepper dressing.*

4. Rejecocktail..... 95,- /€13.01
Prawn Cocktail.

5. Løjrom..... 155,- /€21.23
Med blinis, crème fraîche
og rødløg.
*Løjrom (red roe) with blinis,
crème fraîche and red onions.*

6. Karrysuppe..... 85,- /€11.64
Curry Soup.

7. Limemarinerede
kammuslinger..... 115,- /€15.75
Med krydderurter og hvidløg.
*Scallops Marinated in Lime.
With fresh herbs and garlic.*

8. Moskus-carpaccio .. 130,- /€17.81
Tynde skiver marineret kød
med parmesan.
*Carpaccio of Musk Ox.
With freshly grated Parmesan cheese.*

KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



11A.....ca. 200 g 230,- /€31.51
Kalvekød med en sart og fin smag.
Veal with a fine and delicate flavour.

TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A.....ca. 200 g 205,- /€28.02
Uden fedtkant og med sin helt egen smag.
A steak without a fatty edge. Unique flavour.

TILKØB TIL BØFFEN

EXTRA WITH YOUR STEAK
Priserne er eksklusive bøf.
The prices do not include a steak.



Surf & Turf..... 125,- /€17.12
En halv hummerhale. / Half a Lobster Tail.

Bernaisesauce..... 35,- /€4.79

Pebersauce..... 35,- /€4.79
Sauce Bearnaise or pepper sauce.

HAKKEBØF

GROUND STEAK



14A ca. 200 g 165,- /€22.60
Med rødbeder og indbagte løgringe.
*Grilled Ground Steak.
With beetroots and deep-fried onion rings.*

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A ca. 160 g 280,- /€38.36
10B ca. 250 g 385,- /€52.74
Tykt skåret og meget mørt. Oksekøds-
smagen er knap så fremtrædende som
i fileten. / Extremely tender. The taste of
beef is not as strong as in the sirloin steak.

FILET

SIRLOIN STEAK



12A ca. 250 g 295,- /€40.41
12B ca. 400 g 390,- /€53.42
Marmorering og fedtkant giver en saftig
og kraftig oksekødssmag.
A juicy steak with a rich taste of beef.

T-BONE



13A ca. 500 g 395,- /€54.11
T-Bone består af mørbrad på den ene
side af benet og filet på den anden side.
*A T-Bone Steak is fillet on one side of the
bone and sirloin on the other side.*

TRANCHERES VED BORDET

CARVED AT YOUR TABLE

Ca. 30 minutters tilberedningstid.
Please allow approx. 30 minutes.



CÔTE DE BOEUF

RIBEYE ON THE BONE



27A ca. 750 g 675,- /€92.47
Skåret af oksehøjreb af Prime Irish
Hereford. (Til 2 personer).
Serveres med valg af kartoffel og
peber/krydderurte-vinaigrette.

*Prime Irish Hereford. (For 2 people).
Served with your choice of potato and a
pepper/herb vinaigrette.*

LAMMEFILET PÅ BEN

RACK OF LAMB



30A ca. 300 g 290,- /€39.73
Lammefilet grillet med ben, som giver
saft og smag. / Grilled rack of lamb.
The bones enhance the flavour.

RIBEYE



18A ca. 250 g 290,- /€39.73
18B ca. 350 g 365,- /€50.00
Kraftig marmorering fremhæver
oksekødsmagen.
The heavy marbling enhances the flavour.

I prisen på alle hovedretter
indgår pommes frites eller
bagt kartoffel og kryddersmør.

*The prices of all main courses are
inclusive of French fries or a baked
potato and seasoned butter.*

SALATBAR

Salater og grøntsager
med hjemmelavede
dressinger. Tag så
meget, du ønsker.



MIX YOUR OWN SALAD
Please help yourself to as much as you like.

Sammen med hovedret 85,- /€11.64
With a Main Course.

Som hovedret 160,- /€21.92
As a Main Course.

GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A ca. 150 g 155,- /€21.23
Stykker af oksekød med grillet tomat
og indbagte løgringe
Pieces of beef and grilled vegetables.

RENSDYR- MIGNON

REINDEER MIGNON



Sæson

19A ca. 225 g ... 295,- /€40.41
Grønlandsk rensdyrmignon.
Greenlandic Reindeer Mignon.

RENSDYR-/ MOSKUSBØF

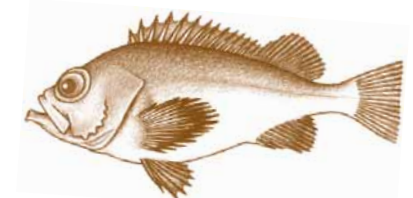
REINDEER / MUSK OX STEAK



25A ca. 200 g ... 175,- /€23.97
Sprød og saftig krydret hakkebøf.
Serveres med ristede svampe.
*Juicy ground steak.
Served with fried mushrooms.*

GRILLET RØDFISK

GRILLED REDFISH



15A. Grillet grønlandsk
rødfisk..... 270,- /€36.99
Ca. 300 g. Med eksotisk salsa.
Grilled Greenlandic redfish with exotic salsa.