

APERITIF

1 glas (10 cl)
Cava.....60,- /€8.22

FORRETTER

STARTERS



1. Gravad laks..... 125,- /€17.12

Laksen graves efter Fru Damgaards opskrift fra 1971. Serveres med sennepsdressing og kommensbrød.

*Pickled Salmon.
With a sweet mustard dressing and cumin bread.*

2. Scampi fritti..... 115,- /€15.75

Sprødstegte scampi serveres med citron og en dressing lavet på Madagaskarpeber.

*Deep-fried Scampi.
Served with lemon and a dressing with green Madagascan pepper corns.*

3. Løjrom m/blinis... 155,- /€21.23

En svensk specialitet med en let røget og saltet smag. Rognene stammer fra fisken "Sikløj". Serveres med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

*"Løjrom" (red roe) with blinis.
Roe from the fish "Sikløj" - a Swedish speciality with a lightly smoked and salted flavour. Served with blinis, crème fraîche, diced red onions, and lemon.*

4. Limfjordsøsters... 155,- /€21.23

Fra Jegindø (vildtvoksende). 4 stk. Med citron og brød.

*Danish Oysters (Wild-caught).
Served with lemon and bread.*

5. Cecina 125,- /€17.12

En spansk specialitet. Lufttørret okseryg, modnet i 36 måneder. Serveres med Manchego, saltede mandler og sauce romesco.

*Cecina. A Spanish specialty.
Salt-cured beef, air-dried for 36 months.
Served with Manchego, salted almonds, and sauce Romesco.*

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A..... ca. 140 g.....265,- /€36.30

10B..... ca. 200 g.....345,- /€47.26

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.

LAMMEFILET

PÅ BEN

RACK OF LAMB



30A..... ca. 300 g.....290,- /€39.73

Lammefilet af dansk lam grillet med ben, som giver saft og smag.


*Grilled rack of Danish lamb.
The bones enhance the flavour.*

KOTELET AF GRIS

PORK CHOP



11A..... ca. 250 g199,- /€27.26

 Filet af fritgående, økologisk dansk gris fra Hestbjerg. Grillet med ben som giver saft og smag.

Organic Danish Pork Chop from free-range pigs. Grilled with bone which enhances the flavour.

DELEMAD

FOOD TO SHARE

Trancheres ved bordet. Der må forventes en længere tilberedningstid.

*Carved at your table.
Please allow a certain preparation time.*



HELSTEGT MØRBRAD

WHOLE FILLET



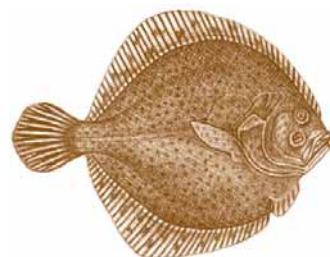
10D.....ca. 400 g 670,- /€91.78

Skåret af mørbradhoved. Til 2 personer.

*From fillet/head of tenderloin.
For 2 people.*

PIGHVAR

TURBOT



15A. Pighvar.....295,- /€40.41

Med fennikel og kapers. Serveres med citron.

*Turbot with fennel and capers.
Served with lemon.*

AUSTRALSK GRÆSFODRET

AUSTRALIAN / GRASS FED

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

*Due to the grass feeding,
the beef is darker with a lean and juicy taste.*

RIBEYE



18A.....ca. 300 g325,- /€44.52

FILET

SIRLOIN STEAK



12A..... ca. 250 g 295,- /€40.41

12B..... ca. 400 g 410,- /€55.16

HAKKEBØF

GROUND STEAK



14A.....ca. 200 g 165,- /€22.60

Serveres med rødbeder og løgringe. Served with beetroots and onion rings.

FINSK KROGMODNET

DRY AGED FINNISH BEEF

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

Our meat is matured on a hook for a minimum of 40 days, which intensifies the character and taste. Once you try the difference, you'll be hooked for sure.

RIBEYE



18F ca. 300 g385,- /€52.74

FILET

SIRLOIN STEAK



12Fca. 300 g 365,- /€50.00

T-BONE



13F ca. 500 g.....410,- /€56.16

*Det krogmodnede kød forefindes i begrænsede mængder. Derfor kan det forekomme, at den ønskede udskæring ikke er tilgængelig.
All dry-aged steaks are subject to availability.*

TILBEHØR
SIDES

SALATBAR

MIX YOUR OWN SALAD



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

Som hovedret160,- /€21.92
As a Main Course.

VARMT TILBEHØR

WARM SIDE

Ristede svampe..... 39,- /€5.34
Roasted Mushrooms.

I prisen på alle hovedretter indgår kryddersmør og pommes frites eller sæsonens kartoffel: Ovnstegt kartoffel med olivenolie og rosmarin.

The prices of all main courses are inclusive of seasoned butter and French fries or potatoes of the season: Oven-roasted potatoes with olive oil and rosemary.

"SURF & TURF"

LANGUSTERHALE
ROCK LOBSTER TAIL



1/2 grillet hale 125,- /€17.12

1/1 grillet hale 250,- /€34.25

Half / a whole grilled rock lobster tail.

SAUCE

Hereford Bearnaise 35,- /€4.79

Pebersauce / Pepper 35,- /€4.79

Per person.

Husk, der er mest mørhed og smag i en bøf, der er stegt "rød" eller "medium". Bliver bøffen gennemstegt, går noget af mørheden og smagen tabt. Skær bøffen over på midten, og se, om den er stegt som bestilt. Spis bøffen fra midten og udefter. På den måde får man det bedste først.