

## FORRETTER

- Tarteletter med høns i asparges ..... kr. 48,-
- Kartoffelsuppe med bacondrys ..... kr. 48,-
- Klar suppe med kød- og melboller og urter ..... kr. 48,-
- Tunmousse med rejer på salat. .... kr. 59,-
- Klassisk rejecocktail ..... kr. 59,-
- Rejesalat med grønne asparges, grønt, citronkaviar og sprødt ..... kr. 79,-
- Fiskesympfoni med tre slags fisk, salat og tilbehør ..... kr. 99,-
- Koldrøget laks med rygeostecreme, salater, urter og blåbær. .... kr. 89,-
- Oksecarpaccio med basilikumspesto, ristede pinjekerner og salattop ..... kr. 95,-
- Tigerrejer i chili/hvidløgsmarinade på salat med limecreme og brødknas. .... kr. 79,-
- Torsk med dild, fennikel, gulerod og Sauce Nage. .... kr. 95,-
- Tapastallerken med tre slags kød, salat og tilbehør..... kr. 99,-

*(Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og pisket smør)*

## HOVEDRETTER

- Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær, dampet grønt, kartofler og flødesauce. .... kr. 139,-
- Svinekam efter sæson..... kr. 129,-
- Hamburgerryg med asparæssauce, dampet grønt, kartofler..... kr. 139,-
- Gammeldags oksesteg med baconbønner, perleløg, tyttebær, kartofler og oksestegssauce ..... kr. 139,-
- Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssauce, dampet grønt, kartofler, surt og sødt. .... kr. 139,-
- Rosastegt kalvefilet med pommes anna, tre slags grønt og trøffelglace. .... kr. 199,-
- Oksefilet stegt med timian og hvidløg med tre slags grønt, ristede kartofler og timian glace..... kr. 199,-
- Portvinsmarineret svinemørbrad med ristede kartofler, tre slags grønt og portvinsglace ..... kr. 179,-
- Saftigt kyllingebryst med grøntsager, persillekogte kartofler og kyllingesauce..... kr. 149,-
- Kalvetyksteg med ristede kartofler, tre slags grønt og portvinssauce..... kr. 179,-
- Lammeculotte med braiseret spidskål, lammesky, små ristede kartofler, råsyltede tyttebær ..... kr. 185,-
- Helstegt oksemørbrad med rødvinssauce, tre slags grønt og pommes rösti ..... kr. 215,-

## DESSERT

- Fromage (efter eget valg) med flødeskum ..... kr. 45,-
- Fløderand med karamelsauce ..... kr. 49,-
- Isdessert med flødeskum og frugt ..... kr. 49,-
- Nøddekurv med tre slags is og frugt ..... kr. 65,-
- Frisk frugtsalat med rørt is eller råcreme ..... kr. 59,-
- Blødende chokoladecake med sorbet og frugt ..... kr. 69,-
- Panna Cotta med frugt, limesirup og chokolade ..... kr. 69,-
- Solbærpocherede pærer med chokoladesauce og vaniljeis ..... kr. 75,-
- Brownie med vanilleis, karamel og bær ..... kr. 69,-
- Miekage med Nygaard is og frugt ..... kr. 75,-
- Cheesecake ..... kr. 69,-
- Dessertbord med Panna Cotta, to slags is, Miekage og frugtfad ..... kr. 95,-
- Ostefad med tre slags Unika-oste og tilbehør ..... kr. 95,-

## NATMAD

- Pålægsfad med rullepølse, spegepølse, hamburgerryg, leverpostej, groft brød og smør.
- Biksemad med spejlæg og rødbeder.
- Asparæssuppe med kødboller og groft brød.
- Hotdogs med tilbehør.
- Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat
- Klar suppe med kød- og melboller, urter og groft brød  
Pr. person ..... kr. 60,-

## TILVALG

- Velkomstdrink ..... kr. 45,-
- Husets vin, hvid, rød, rose ..... kr. 179,-
- Dessertvin (portvin, sherry, madeira) ..... kr. 35,-
- Kaffe/the ..... kr. 30,-
- kransekage, småkager eller chokolade ..... kr. 25,-
- Cognac, likør ..... kr. 35,-
- Øl ..... kr. 25,-
- Sodavand ..... kr. 25,-

- Øl, vand, vin, kaffe, velkomstdrink ad libitum i syv timer  
Pr. person ..... kr. 250,-

## BUFFET

- Varmrøget laks med rygeostecreme, salat og krydderurter
- Lufttørret skinke med melon- og ruccolasalat vendt med hindbær-vinaigrette
- Caesarsalat med kylling, hvidløgsdressing, parmesanflager, cherrytomat og croutoner
- Kalvetyksteg fra Himmerland
- Marineret skinkesteg
- Grøn mix-salat (salatbar)
- Hvedekernesalat med pesto, salatost og soltørrede tomater.
- Kartoffler efter årstiden
- Kold bearnaisesauce
- Æblekage med flødeskum, karamel og æblechips  
Pr. person ..... kr. 279,-

## FROKOSTBUFFET

- To slags sild med karrysalat
- Æg og tomat
- Rejer med mayonnaise
- Pandestegt fiskefilet med citron og remoulade
- Røget laks med rævesauce
- Svinemørbrad med svampe a la creme
- Frikadeller med rødkål
- Tre Unika-oste på fad med knækbrød samt sødt og sprødt
- Frugtgrød med vanilleis
- Hjemmebagt rugbrød og franskbrød samt smør  
Pr. person ..... kr. 249,-

## BRUNCHBUFFET

- Røræg med cherrytomater, purløg og bacon
- Brunchpølser
- Varm leverpostej med svampe og bacon
- Tre slags pålæg med tilbehør
- Ostefad med brie, blåskimmer og skiveost
- To slags marmelade
- Udskåret frugt
- Skyr med müsli
- Pandekager med ahornsirup
- Kanelsnegle
- Rundstykker, franskbrød, rugbrød
- Nutella, honning og smør
- Kaffe, the og juice  
Pr. person ..... kr. 219,-