

EYDES

AFTEN 16:00 - 22:00

LIDT AT DELE

SNACKKURV kr. 99,-

Ristede kartofler, mozzarella sticks, chili cheese tops og friterede løgringe. Serveres med sød chilisauce og hjemmelavet aioli.

HYGGEBRÆT kr. 180,-

Bræt med hjemmelavede retter og danske specialiteter. Hønsesalat, sønderjyske ølpølser, serrano, uesterhausost og fynsk rygeostcreme. Serveres med brød og kryddersmør. Nok til to - rigeligt til én.

NACHOS kr. 180,-

Sprøde nachos med cheddarost, saftig kylling, oksekød, jalapeños, løg, salsa, creme fraiche og guacamole. Nok til to - rigeligt til én.

3 RETTER

Forret, hovedret & dessert

349,-

Vælg mellem alle retter markeret med: ♦

FORRETTER

♦ SVINEKÆBER kr. 95,-

Sprøde friterede svinekæber serveret med nudelsalat vendt i peanutsauce.

♦ CARPACCIO kr. 95,-

Carpaccio af okse anrettet med trøffelmayo, syltede bøgehatte, maltjord, årstidens urter og parmesan

♦ POCHERET LAKS kr. 95,-

Pocheret laks i sprød salat med rygeostcreme og knuste rugbrødschips.

♦ TOMAT MED BURRATA kr. 95,-

Tomatsalat med buratta ost, syltede tomater, cherrytomater, soltørrede tomater, oliven, rødløg og pesto.

HOVEDRETTER

KLASSISK

SPARERIBS

♦ Lille kr. 219,-

Stor kr. 269,-
Møre spareribs, marineret i vores hjemmelavede sticky BBQ. Serveret med sprøde fritter og BBQ-sauce, aioli eller chilimayo.

Stor spareribs med valgfri forret og dessert. kr. 365,-

WIENERSCHNITZEL kr. 215,-

Klassisk wienerschnitzel med brasede kartofler og ærter. Vælg mellem smørsauce eller bearnaisesauce.

med valgfri forret og dessert kr. 375,-

♦ UNGHANE SUPREME kr. 179,-

Saftigt unghanebryst med knuste kartofler med bacon, gulerodspuré og supreme sauce.

♦ STJERNESKUD kr. 199,-

Den klassiske servering med stegt og hvidvinsdampet fiskefilet, skiver af koldroget laks, rejer, caviart, asparges, citron og vores hjemmelavede rejecreme.

PASTA

♦ PASTA MED TRØFFEL OG SVAMPE kr. 199,-

Flødesauce med svampe, løg og trøffel

♦ PASTA ALL ARRABBIATA kr. 149,-

Tomatsauce med masser af chilli og hvidløg
Serveret med parmesan på toppen.

♦ PASTA MED KYLLING OG CHORIZO kr. 169,-

Kyllingebryst, chorizo, soltørrede tomater, sorte oliven og spinat.

HOVEDRETTER

SALAT

♦ VARMRØGET LAKSE SALAT kr. 169,-

Vores egen varmrøget laks med puylinser, quinoa, asparges, edammebønner og saltede mandler vendt i en tahini, lime og chili dressing.

TOMATER MED BURRATA kr. 159,-

Tomater med buratta ost, syltede tomater, cherrytomater, soltørrede tomater, oliven, rødløg og pesto. Serveret med brød.

♦ KYLLINGE SALAT kr. 149,-

Romaine salat, cherry tomater, syltet rødløg, bacon, kylling, croutoner og dressing

SANDWICH

♦ SPICY KYLLINGE SANDWICH kr. 159,-

Grillet kyllingebryst, sprød bacon, salat, tomat, peppadews, syltede løg, cornichoner og chili dressing serveret i groft brød. Serveres med sprøde fritter og aioli.

BURGER

♦ BACON-CHEESE BURGER kr. 169,-

Økologisk burgerbolle smurt med aioli.
Grillet og saftig hakkebøf med ost, sprødt bacon, rødløgskompot, salat og tomat.
Serveres med sprøde fritter og aioli.

♦ GASTRO-BURGER kr. 189,-

Vores signaturburger med økologisk burgerbolle smurt med aioli. Grillet og saftig hakkebøf med ost, bacon, bløde løg, smørstegt portobello svamp, hjemmelavet agurkesalat og tomat.
Serveres med sprøde fritter og krydderurte dip.

♦ VEGETAR BURGER kr. 169,-

Økologisk burgerbolle med krydret kikærtebøf, salat, tomat og fintsnittet grønt vendt i mild chili dressing. Serveret med sprøde fritter og aioli.

STEAKS

♦ STEAK AF OKSEFILET CA. 200g kr. 239,-

Inklusiv frit valg af to tilbehør.

Steak af oksefilet m valgfri forret og dessert kr. 399,-

♦ STEAK AF RIBEYE CA. 275g kr. 349,-

Inklusiv frit valg af to tilbehør.

Ribeye med valgfri forret og dessert kr. 499,-

TILBEHØR

Sprøde fritter kr. 39,-

Brasede kartofler kr. 39,-

Bearnaisesauce kr. 29,-

Pebersauce kr. 29,-

Salat kr. 49,-

DESSERTER

♦ GATEAU MARCEL kr. 90,-

Gateau marcel med peanutcrocant, appelsinfileter og vaniljeis.

♦ OSTEBRÆT kr. 90,-

Saint Agure, Gammel knas og brie.
Serveres med chutney, oliven, saltede mandler, knækbrød og rugbrødschips.

♦ HINDBÆR CHEESECAKE kr. 90,-

Frisk og lækker hjemmelavet cheesecake.

♦ CRÈME BRULÉE kr. 90,-

Serveret med kirsebørsorbet.