

• MENU •

(G) Gluten | (L) Laktose | (N) Nødder | * Kan fravælges

FORRETTER

SALADE DE CHÈVRE CHAUD med sultanas, croutoner, valnødder & vinaigrette (G*)(N*)(L) 44,50

BLOMKÅL & endive vinaigrette med kapers & æg - 50,50

CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - 47,75

REJER med cocktaildressing, avokado, salat & tomat (L*) - 43,25

RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - 55,50

SEKS STK ROSÉ REJER "pil selv" med mayo & citron - 36,25

ANDELEVERMOUSSE med portvinsgelé & croutoner (G*)(L) - 38,50

VARMRØGET LAKS med rygeostcrème, agurk, grønne bønner & radise (L*) 54,50

VITELLO TONNATO med kalv, tunsauce & kapers - 39,75

HOVEDRETTER

CANNELLONI fyldt med ricotta og spinat gratineret med bechamel & tomat sauce (G)(L) - 130,50

BAGT LANGE (TORSKENS FÆTTER) med rødbede, muslinge-sennepssauce & kartoffel-selleri kompot (L) - 140,95

FRITERET HVID FISK à la Orly med sauce diable, citron & pommes frites (G) - 122,75

CONFITERET ANDELÅR med æbler, kartoffel-selleri kompot & sauce jús (L) - 129,75

PEBERBØF AF DANSK KALVE RIB-EYE med cremet pebersauce, grøn salat & pommes frites (L*) - 179,75

POUSSIN FRA RÔTISSERIET med gulerod, sauce jus & kartoffel-selleri kompot (L) - 135,75

SCHNITZEL AF DANSK VELFÆRDS-DUROC-GRIS med brasede kartofler, smørsauce, kapers, benfri sild & peberrod - 154,75

RØRT TATAR med æggeblomme, grøn salat & pommes frites - 99,75

DESSERTER

PROFITEROLE med soft ice & chokoladesauce (G)(L) - 39,50

CRÈME BRÛLÉE (L) - 40,50

SOFT ICE med Den Rødes rødgrød (L) - 36,25

ÆBLETÆRTE med kanel og øko crème fraîche (G)(L) - 37,75

TILBEHØR - 22,75

GRØNNE BØNNER
med sennepsdressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

KARTOFFEL-SELLERI KOMPOT (L)

POMMES FRITES



DIPS - 5,75

SMEDENS ØKO KETCHUP

COCKTAILDRESSING

MAYO

DIJON SENNEP



OSTE - Pr stk. 33,50

BRIE DE MEAUX (L),

GRAND LIVAROT (L),

PALET DE CHÈVRE (L),

BLEU D'Auvergne (L)