

# FORRETTER

## STARTERS

ØSTERS - med agurk & dild - med passionsfrugt og chili	kr. 45
OYSTERS - with cucumber & dill - with passion fruit and chili	
Snacks til boblerne (til 2 pers. ) Snacks for your Champagne	kr. 155
Tun - wasabi - brunet smør Tuna - wasabi - browned butter	kr. 165
Krogmodnet oksetatar - jordskokker Dry aged beef tartare - Jerusalem artichokes	kr. 175

# BØF

## BEEF

CÔTE DE BOEUF ml 700 - 1000 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 150 pr 100 g	
STRIPLOIN ml 400 - 800 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 140 pr 100 g	
T-BONE ml 700 - 1000 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 140 pr 100 g	
<i>Kødet grilles som udgangspunkt "medium rare" family style. The meat is served "medium rare" unless you want it grilled differently</i>	

# GRØNT

## VEGETABLES

Hvide asparges - persille - citron White asparagus - parsley - lemon	
Bok choy - hjertesalat - vinaigrette Bok choy - mini romaine - vinaigrette	
Grillet spidskål - parmesan - hasselnødder Grilled pointed cabbage - parmesan - hazelnuts	
Broccoli - grillet broccolini - sesam Broccoli - grilled broccolini - sesame	
Pommes Anna - parmesan Pommes Anna - Parmesan cheese	
<i>Sideretterne serveres til deling ved bordet. Our sides are meant to be shared at the table.</i>	
Kr. 115 pr. stk. / each	
Tilkøb af pebersauce Add pepper sauce	kr. 45

# DESSERT

## DESSERT

Dagens desserter Spørg tjeneren, hvad vi har på programmet. Dessert of the day. Please ask your waiter.	kr. 115
Ostetallerken. 4 oste fra Them andelsmejeri 4 different cheeses from Them.	kr. 155
Petit four	kr. 40

# KAFFE / TE

## COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande Espresso. eller te French press coffee Espresso or tea	kr. 45
--	--------