

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr 45

- med agurk & dild
- med passionsfrugt og chili

OYSTERS

- with cucumber & dill
- with passionfruit and chili

Snacks til boblerne (til 2 pers.) kr 155

Snacks for your Champagne

Tun – wasabi – brunet smør kr 165

Tuna – wasabi - browned butter

Krogmodnet oksetatar – hvid asparges creme
- trøffel kr 175

Dry aged beef tartare - white asparagus cream
truffle

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

Bøfferne grilles som
udgangspunkt "medium rare"
family style.
The beef is served "medium rare"
unless you want it grilled differently

GRØNT

VEGETABLES

Grønkål – Kejserhat – Gammel knas
Kale – King Trumpet – Gammel knas

Hjertesalat – Cæsar - hasselnød
Heart salad - Caesar - hazelnut

Blomkål – Rygeost – Pimentsauce
Cauliflower – smoked cheese – red pepper
sauce

Rødbede – friskost – sennepsfrø
Beetroot – cremecheese - mustardseeds

Pommes Anna - Parmesan
Pommes Anna & parmesan cheese

Grøntsagsretterne deles ved bordet. En ret er
passende til to personer.
Side dishes are served "share style". One dish
is suitable for two people

kr 115 pr stk / each

Tilkøb af trøffel 105 kr
Add truffle

Tilkøb af Pebersauce 45 kr.
Add pepper sauce

DESSERT

DESSERT

Dagens desserter
Spørg tjeneren, hvad vi har på kr 115
programmet.

Dessert of the day.
Please ask your waiter.

Oste tallerken.
4 oste fra Them andelsmejeri kr 155

4 different cheese from Them.

Petit Four Kr 40

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

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