

# Ugemenu

---

## Forretter

- 1. Cremet fiskesuppe** serveret m. sprøde urter & frisk fisk fra Skagen Fiskeauktion
- 2. Skinke fra Grambogaard** serveret m. røgeostecreme, syltede rødløg & sprøde urter
- 3. Stegt kammusling** serveret m. jordskokkepure, sprøde jordskokkechips & hjemmelavet ramsløgsolie

Serveres m. brød & smør

Pris pr. forret kr. 129,-

---

## Hovedretter

- 1. Stegt mulde fra Skagen Fiskeauktion** serveret m. smørdampet forårsløg, ristet rosenkål, små kogte kartofler & muslingecreme
- 2. Kalveribeye fra Grambogaard** serveret m. brændt løg, bagte jordskokker, pommefrites & rødvinsglace
- 3. Glaseret svinebryst fra Grambogaard** serveret m. jordskokkecreme, bagt rosenkål, knuste kartofler & kraftig glace

Hovedretterne kan også fås som vegetariske – spørg din tjener

Pris pr. hovedret kr. 269,-

---

## Desserter

- 1. Hvid chokolademousse** serveret m. marcipanrumble & saltkaramel
- 2. Vaniljefromage** serveret m. rabarberkompot & brændt hvid chokolade
- 3. Rabarbertrifli** m. syltet rabarber fra Skovlykke, hjemmelavet vaniljecreme & marengsbrud

Pris pr. dessert kr. 109,-

---

## Børneretter

**Wienerschnitzel** i børnestørrelse

Kr. 129,-

**Pølser el. nuggets m. pommefrites**

Kr. 89,-

**Hjemmelavet pandekage m. is**

Kr. 59,-

## Klassiske retter

**Wienerschnitzel af kalv** serveret m. pandestegte kartofler, ærter, dreng & stegesmør

Kr. 299,-

**Pandestegt fladfisk** serveret m. små kartofler, råmarinerede tyttebær & stegesmør

Kr. 299,-