

Menu

Forretter

- 1. Smørdampet hvide asparges** serveret brunet smør m. citronskal & ristede hasselnødder, sprøde chips & ramsløgsole
- 2. Gravad laks** serveret m. friske grønne asparges, rævesauce & sprøde urter
- 3. Røget dyrekølle** serveret m. abrikospure & sprøde jordskokkechips

Serveres m. brød & smør

Pris pr. forret kr. 129,-

Hovedretter

- 1. Bagt fisk fra Skagen Fiskeauktion** serveret m. sæsonens spæde grøntsager, små kogte kartofler & ramsløgsblanquette
- 2. Oksefilet fra Grambogaard** serveret m. dagens puré, sæsonens spæde grøntsager, knuste kartofler & rødvinsglace
- 3. Stegt unghanebryst fra Gråsten Fjerkræ** serveret m. ristede svampe, sæsonens spæde grøntsager, grov urtemos & hønsecreme m. timian

Hovedretterne kan også fås som vegetariske – spørg din tjener

Pris pr. hovedret kr. 269,-

Desserter

- 1. Citronfromage** serveret m. flødeskum & mørk chokolade
- 2. Rabarbertrifli** serveret m. flødeskum & brændt hvid chokolade
- 3. Sprød tærte** m. hjemmelavet vaniljecreme, syltet rabarber fra Skovlykke & marengstoppe

Pris pr. dessert kr. 109,-

Børneretter

Wienerschnitzel i børnestørrelse

Kr. 129,-

Pølser el. nuggets m. pommes

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,-

Menu

Starters

- 1. Butter-steamed white asparagus** served with browned butter, lemon zest & roasted hazelnuts, chips and chive oil
- 2. Grilled salmon** served with fresh green asparagus, dressing & crisp herbs
- 3. Smoked haunch of venison** served with apricot puree & crispy artichoke chips

Served with bread and butter

Price pr. starter kr. 129,-

Main courses

- 1. Baked fish from Skagen** served with fresh seasonal vegetables, small boiled potatoes & wild garlic blanquette
- 2. Beef fillet from Grambogaard** served with todays puree, fresh seasonal vegetables, crushed potatoes & red wine glace
- 3. Roasted young rooster breast from Gråsten** served with roasted mushrooms, fresh seasonal vegetables, coarse herb mash & chicken cream with thyme

All main courses can also be served as a vegetarian dish - ask your waiter

Price pr. main course kr. 269,-

Desserts

- 1. Lemon fromage** served with whipped cream & dark chocolate
- 2. Rhubarb trifle** served with whipped cream & burnt white chocolate
- 3. Crisp pie** with homemade vanilla cream, pickled rhubarb from Skovlykke & meringue toppings

Price pr. dessert kr. 109,-

Kids menu

Wienerschnitzel *in childrens size*

Kr. 129,-

Sausages or nuggets with french fries

Kr. 89,-

Homemade pancakes with ice cream

Kr. 59,-

Classic dishes

Wiener schnitzel of veal served with pan fried potatoes, peas, classic garnish & frying butter

Kr. 299,-

Pan-fried flatfish served with small potatoes, raw marinated lingonberries & frying butter

Kr. 299,-

Menu

Vorspiesen

- 1. In Butter gedämpfter weißer Spargel**, serviert mit Steinrogen von der Skagen-Fischauktion, gebräunter Butter mit Zitronenschale und gerösteten Haselnüssen
- 2. Gegrillter Lachs**, serviert mit frischem grünen Spargel, Fuchssauce und knackigen Kräutern
- 3. Geräucherte Tierkeule** serviert mit Aprikosenpüree und knusprigen Artischockenchips

Serviert mit Brot und Butter

Preis pro Starter kr. 129,-

Hauptgänge

- 1. Gebackene Seebrasse von der Skagen-Fischauktion**, serviert mit gebratenen Frühlingszwiebeln, gedünsteten neuen Karotten, kleinen Salzkartoffeln und Frühlingszwiebel-Blanquette
- 2. Rinderfilet von Grambogaard**, serviert mit Karottenpüree, gebuttertem neuen Spargel, zerdrückten Kartoffeln und kräftigem Rotweinglasur
- 3. Gebratene junge Hähnchenbrust**, serviert mit gerösteten neuen Karotten, gerösteten Buchenköpfen, grobem Kräuterpüree und Hühnercreme mit Thymian

Die Hauptgerichte sind auch vegetarisch erhältlich – fragen Sie Ihren Kellner

Preis pro Hauptgericht kr. 269,-

Nachspeisen

- 1. Weiße Schokoladenmousse**, serviert mit Marzipanstreuseln und gesalzenem Karamell
- 2. Vanillefromage** serviert mit Rhabarberkompott und gebrannter weißer Schokolade
- 3. Rhabarber-Trifli** mit eingelegtem Rhabarber von Skovlykke, hausgemachter Vanillecreme und Baiser-Crumble

Preis pro Nachtisch kr. 109,-

Kindergerichte

Wienerschnitzel in Kindergröße

Kr. 129,-

Würstchen oder Nuggets mit Pommes

Kr. 89,-

Hausgemachter Pfannkuchen mit Eis

Kr. 59,-

Klassische Gerichte

Wienerschnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Erbsen, klassische Beilage & Butter braten

Kr. 299,-

Gebratener Plattfisch, serviert mit kleinen Kartoffeln, roh marinierte Preiselbeeren & Butter braten

Kr. 299,-