

Menu

Forretter

- 1 Rørt røget laksetatar serveret m. råmarinerede tyttebær & urtesalat.
 - 2 Cremet græskarsuppe serveret m. sprødstegt bacon & ristede græskarkerner.
 - 3 Røget dyrekølle serveret m. abrikospuré, råmarinerede tyttebær, syltede løg & urtesalat.
Serveres m. brød & smør
Pris pr. forret DKK 129,-
-

Hovedretter

- 1 Bagt fisk fra Aavangs Fiskehus serveret m. sæsonens spæde grøntsager, små danske kartofler & cremet sauce m. hvidvin & tomat.
 - 2 Oksestriploin m. fedtkant fra Grambogaard serveret m. sæsonens spæde grøntsager, små stegte kartofler & Sauce Bearnaise.
 - 3 Krondyrhakkebøf serveret m. baconbønner, råmarinerede tyttebær, cremet vildtsauce & små stegte kartofler.
- Hovedretterne kan også fås som vegetariske – Spørg din tjener
Pris pr. hovedret DKK 269,-
-

Desserter

- 1 Vanilje panna cotta serveret m. råmarinerede kirsebær & brændte mandler.
 - 2 Lun æblecrumble serveret m. vaniljeis.
 - 3 Citronfromage m. flødeskum & mørk chokolade.
- Pris pr. dessert DKK 109,-
-

Klassiske retter

- Wienerschnitzel af kalv serveret m. pandestegte kartofler, ærter, dreng & stegesmør.
DKK 299,-
- Pandestegte fladfisk serveret m. små kartofler, råmarinerede tyttebær & stegesmør.
DKK 299,-

Menu (English)

Starters

- 1 Smoked salmon tartare *served with raw-marinated lingonberries & herb salad.*
- 2 Creamy pumpkin soup *served with crispy bacon & toasted pumpkin seeds.*
- 3 Smoked venison loin *served with apricot purée, raw-marinated lingonberries, onions & herb salad*

Served with bread & butter

Price per starter DKK 129,-

Main Courses

- 1 Baked fish from Aavangs Fiskehus *served with seasonal infant vegetables, small Danish potatoes & creamy white wine and tomato sauce.*
- 2 Beef striploin with a fat cap from Grambogaard *served with seasonal infant vegetables, small roasted potatoes & sauce bearnaise.*
- 3 Venison patty *served with bacon-wrapped beans, raw-marinated lingonberries, creamy game sauce & small roasted potatoes.*

Main courses are also available as vegetarian options – Ask you waiter.

Price per main course DKK 269,-

Desserts

- 1 Vanilla panna cotta *served with raw-marinated cherries & caramelized almonds.*
- 2 Warm apple crumble *served with vanilla ice cream.*
- 3 Lemon mousse *with whipped cream & dark chocolate.*

Price per dessert DKK 109,-

Classic Dishes

Wienerschnitzel of Veal *served with pan-fried potatoes, peas, caperse & frying butter.*

DKK 299,-

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

DKK 299,-

Menü (Deutsch)

Vorspeisen

1 Geräuchertes Lachstatar, *serviert mit roh marinierten Preiselbeeren & Kräutersalat.*

2 Cremige Kürbissuppe, *serviert mit knusprigem Bacon & gerösteten Kürbiskernen.*

3 Geräuchertes Hirschfilet, *serviert mit Apriosenpüree roh marinierten Preiselbeeren, eingelegten Zwiebeln & Kräutersalat.*

Serviert mit Brot & Butter

Preis pro Vorspeise DKK 129,-

Hauptgerichte

1 Gebackener Fisch aus Aavangs Fiskehus, *serviert mit saisonalem jungem Gemüse, kleinen dänischen Krtoffeln & cremiger Sauce mit Weißwein und Tomaten.*

2 Rinder-Striploin mit Fettrand von Grambogaard, *serviert mit saisonalem jungem Gemüse, kleinen gebratenen Kartoffeln & Sauce Béarnaise.*

3 Hirschhacksteak, *serviert mit Speckbohnen, roh marinierten Preiselbeeren, cremiger Wildsauce & kleinen gebratenen Kartoffeln.*

Hauptgerichte sind auch als vegetarische Option erhältlich -Fragen Sie Ihren Kellner.

Preis pro Hauptgerichte DKK 269,-

Desserts

1 Vanille-Panna-Cotta, *serviert mit roh marinierten Kirschen & karamellisierten Mandeln.*

2 Warmer Apfel-Crumble *serviert mit Vanilleeis.*

3 Zitronencreme *mit Schlagsahne & dunkler Schokolade.*

Preis pro Dessert DKK 109,-

Klassische Gerichte

Wienerschnitzel vom Kalb, *serviert mit Bratkartoffeln, Erbsen, Kapern & Buttersoße.*

DKK 299,-

Gebratener Plattfisch, *serviert mit kleinen Kartoffeln, roh marinierten Preiselbeeren & Buttersoße.*

DKK 299,-