

Varmt Køkken

Forretter

| | |
|--|-------|
| Rejecocktail | 84,00 |
| <i>Smagfulde rejer, sprød salat, hjemmerørt dressing, pyntet med asparges.</i> | |
| Tarteletter | 77,00 |
| <i>Flødestuvning med hønsekød, asparges, pyntet med tomat og grønt.</i> | |

Hovedretter

| | |
|---|--------|
| Pariserbøf** | 142,00 |
| <i>Hakket oksekød, formet over en skive ristet brød, garneret med æggeblomme, peberrod, hakket løg, hakkede rødbeder, pickles samt kapers.</i> | |
| Ekstra æggeblomme | 5,00 |
| Wienerschnitzel | 199,00 |
| <i>Af kalveinderlår, serveret med benfri sild, kapers, peberrod, citron, ærter, brasede kartofler og skysovs.</i> | |
| Stegt flæsk | 154,00 |
| <i>Kartofler og persillesovs.</i> | |
| Biksemad | 149,00 |
| <i>Okse- og svinekød, løg kartofler smagt til med Heinz HP Sauce, engelsk sauce med to spejlæg på toppen. Hertil rødbeder, rugbrød og smør.</i> | |
| Bearnaisesauce | 25,00 |
| Mørbradgryde | 174,00 |
| <i>Mørbrad, løg, champignoner, paprika, cocktailpølser og kartoffelmos.</i> | |
| Gammeldags oksesteg | 174,00 |
| <i>Glaseret løg, sprøde gulerødder, selleri, kartofler og skysovs.</i> | |
| Flæskesteg | 184,00 |
| <i>Brune og hvide kartofler og rødkål.</i> | |

Alle gener spørger venligst tjeneren.

* Ønskes pasteuriseret æg, kontakt venligst tjeneren.

*** Vi serverer som udgangspunkt vores pariserbøf medium stegt.

Hvis du ønsker en gennemstegt pariserbøf, kan du bestille det.

Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed.