

Varmt Køkken

Forretter

- Rejecocktail** 110
Rejer, sprød salat, hjemmerørt dressing, pyntet med asparges.
- Tartelletter** 101
Flødestuvning med hønsekød, asparges, pyntet med tomat og grønt.

Hovedretter

- Pariserbøf***** 174
Hakket oksekød, formet over en skive ristet brød, garneret med æggeblomme, peberrod, hakket løg, hakkede rødbeder, pickles samt kapers.
- Ekstra æggeblomme** 10
- Wienerschnitzel** 245
Af kalveinderlår, serveret med benfri sild, kapers, peberrod, citron, ærter, brasede kartofler og skysovs.
- Stegt flæsk** 189
Kartofler og persillesovs.
- Biksemad** 184
Okse- og svinekød, løg kartofler smagt til med Heinz HP Sauce, engelsk sauce med to spejlæg på toppen. Hertil rødbeder, rugbrød og smør.
- Bearnaisesauce** 40
- Mørbradgryde** 204
Mørbrad, løg, champignoner, paprika, cocktailpølser og kartoffelmos.
- Ribeye med Bearnaise (250g)** 339
Grønsager og pomfritter.
- Gammeldags oksesteg** 209
Glaseret løg, sprøde gulerødder, selleri, kartofler og skysovs.
- Flæskesteg** 219
Brune og hvide kartofler og rødkål.

Allegener spørg 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 fødevarer sikkerheden.