

Varmt Køkken

fra kl. 15:00

Forretter

Rejecocktail 120
Rejer, sprød salat, hjemmerørt dressing, pyntet med asparges.

Tarteletter 111
Flødestuvning med hønsekød, asparges, pyntet med tomat og grønt.

Hovedretter

Pariserbøf* *** 184
Hakket oksekød, formet over en skive ristet brød, garneret med æggeblomme, peberrod, hakket løg, hakkede rødbeder, pickles samt kapers.

Ekstra æggeblomme 10

Wienerschnitzel 255
Af kalveinderlår, serveret med benfri sild, kapers, peberrod, citron, ærter, brasede kartofler og skysovs.

Stegt flæsk 199
Kartofler og persillesovs.

Biksemad 194
Okse- og svinekød, løg kartofler smagt til med Heinz HP Sauce, engelsk sauce med to spejlæg på toppen. Hertil rødbeder, rugbrød og smør.

Bearnaisesauce 45

Mørbradgryde 214
Mørbrad, løg, champignoner, paprika, cocktailpølser med kartoffelmos eller pomfritter.

Ribeye med Bearnaise (250g) 349
Grønsager og pomfritter.

Gammeldags oksesteg 219
Glaseret løg, sprøde gulerødder, selleri, kartofler og skysovs.

Confiteret selleri (vegetar) 189
Dagens grøntsager.

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 Fødevarerstyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarer sikkerheden.