

Menukort

Ud af huset

2026



Forretter

Koldrøget Laks Lemon Curd, Rygeost, Radiser, Små Salater og Rugbrødsflager	98,-
Varmrøget Laks Krydderurtdressing, Små Spæde Salater, Tomat og Rugbrødsflager	98,-
Varm rødtunge Fennikel, Skilt Sauce, Dildolie og Frit	98,-
Carpaccio af Kalvemørbrad Pinjekerner, Citron, Olivenolie, Ruccola og Parmesanflager	85,-
Klassisk Rejecocktail	89,-
Cremet Tunmousse Rejer, Urtdressing og Små Salater	76,-
Skummet hummerbisque Torsk og Dild	89,-
Røget Dyrekølle med Marineret Ruccola, Syltede Bær og Ristede Pinjekerner	89,-
Serano Pesto, Marineret Blomkål og Spæde Salater	83,-
Skal med Høns i Asparges eller 2 stk. Tarteletter	74,-
Kyllingesouffle Serano, Chilimayo og Frisésalat	79,-
Hønsesalat med Ananas Bacon og Små Salater	74,-
Fiskesymfoni med 3 Forskellige Slags Fisk	98,-

Brød og Smør Serveres til alle Forretter

Hovedretter

Gammeldags Flæskesteg med Sprøde Svær, Rødkål, Chips, Brunede og Hvide Kartoffler og Skysauce	168,-
Marineret Svinekam Årstidens Grønt og Flødekartofler	168,-
Svampefyldt Svinemørbrad Årstidens Grønt, Bagt Kartoffel og Skysauce	172,-
Svinekam Stegt som Vildt Brunede og Hvide Kartoffler samt Waldorfsalat	168,-
Farseret Unghanebryst Svampe, Confiteret Rødder, Gnocchi Kartoffler og Hønseskum	189,-
Gl.dags Okse- eller Kalvesteg Tyttebær, Waldorfsalat, Bønner, Hvide og Brunede Kartoffler og Skysauce	178,-
Flap Meat Rosenkål, Brændte Løg, Persillerodscreme, Skysauce og Små Kartoffler med Serano	208,-
Kalvefilet Årstidens Grønt, Bagte Kartoffler og Kalvesky	208,-
Oksefilet Årstidens Grønt, Pommes Rissoles og Rødvinsauce	208,-
Oksemørbrad Årstidens Grønt, Pommes Anna og Rødvinsauce	249,-
Kalvemørbrad Årstidens Grønt, Pommes Fondant og Kalvesky	249,-
Confiteret And Svampe, Sellerichips, Bagte Kartoffler og Andesky	226,-
Helstegt Kalveculotte Svampe, Grillet Tomat, Pommes Hasselback og Sauce Bordelaise	208,-

Desserter

Panna Cotta efter eget valg (f.eks. Lakrids, Vanilje, Hindbær)	76,-
Hjemmelavet Frugttærte	85,-
Gammeldags Æblekage	70,-
Fromage efter eget valg (f.eks. Citron, Appelsin, Rom)	70,-
Hvid Chokolademousse med Crumble og Marengs	70,-
Passionstærte med Brændt Marengs	80,-
Hjemmelavet Brownie med Is, Frugt og Romtoft Bær	75,-
Hjemmelavet Islagkage med Chokoladestykker	71,-
Frisk Frugtsalat med Råcreme	74,-
Gateau Marcel med Vaniljeis	85,-

Buffet

Den Klassiske

1 Slags Sild med Karrysalat og Kapers

Paneret Rødspættefilet med Remoulade og Citron

Varmrøget Laks med Krydderurtdressing og Slikasparges

Æggefad med Rejer og Mayonnaise

Små Frikadeller med Rødkål

Tarteletter med Hjemmelavet Fyld af Høns i Asparges

Leverpostej med Svampe og Bacon

Ribbensteg med Rødkål

Brød og Smør

Valgfri Dessert – Æblekage, Fromage eller Islagkage

Min. 15 Kuverter

Pris Pr. Kuvert 289,-

Buffet 1

Krebsehaler med Lemon Curd

Røget torsk med Urtecreme

Parmaskinke med Kryddercreme, Agurk og Tomat

Rosastegt Kalvefilet

Grisekrone

Saltbagte Kartoffler

Pommes Anna

Sauce af Kalvesky

Ærtesalat med Flagesalt

Feldsalat med Edamamebønner og Grapesaft

Brød og Smør

Tærte med Syltede Bær og Vaniljecreme

Hjemmelavet Islagkage

Min. 20 Kuverter

Pris Pr. Kuvert 362,-

Buffet 2

Blinis med røget Laks og Creme Fraiche

Hvidløgsbagte Tigerrejer med Kartoffelrøsti med Basilikumcreme og Lomo

Rosastegt Ungdyr

Svinefilet Stegt som Vildt

Smørdampede Petit Kartoffler med Persille

Kartofler i Både med Krydderi

Pebersauce

Melonsalat

Hjertesalat med Spelt og Æbler

Brød og Smør

Tiramisu

Passionsmousse med Hvid Chokolade

Min. 25 Kuverter

Pris Pr. Kuvert 349,-

Buffet 3

Rejer med Syltede Agurker og Dildmayo

Puffet Ris med Varmrøget Laks

Røget Andebryst med Pære

Rosastegt Flap Meat

Lammekølle

Bagekartoffel med Krydderurtesmør

Røsti

Whiskysauce

Tomatsalat

Broccolisalat

Brød og Smør

Gateau Marcel

Passionstærte med Brændt Marengs

Min. 20 Kuverter

Pris Pr. Kuvert 370,-

Cavery Buffet

Forret

Kuvertanrettet Forret - efter eget valg

Buffet Hovedret

Rosastegt Kalvefilet

Honningmarineret Svinekam

Små Stegte Kartoffler med Urter

Flødekartofler

Broccolisalat

Blandet Salat med Krydderurtedressing

Kryddersauce

Tillæg for salatbuffet i stedet – 15,- pr. person

Dessert

Kuvertanrettet Dessert - efter eget valg

Min. 10 Kuverter

Pris Pr. Kuvert 319,-

Natmad

Frikadeller med Kartoffelsalat, Rødbeder og Rugbrød	68,-
Hotdogs med Kogte og Stegte Pølser med Klassisk Tilbehør	74,-
Biksemad med Rødbeder, Ketchup, Sennep, Spejlæg og Rugbrød	68,-
Hjemmelavet Flødelegeret Aspargessuppe med Aspargessnitter og Kødboller	70,-
Hjemmelavet Klar Suppe med Urter, Kød- og Melboller, Serveres med Brød	67,-
Hjemmelavet Kartoffelporresuppe Serveres med Brød	70,-
Hjemmelavet Flødelegeret Karrysuppe med Kylling og Ris	70,-
Æggekage med Rødbeder, Bacon, Purløg og Rugbrød	68,-
Pølsebord med Lun Leverpostej, Svampe og Bacon	84,-
Små Sandwiches med 3 Slags Fyld (Æg og Rejer, Kylling og Bacon, Skinkesalat m.m.)	70,-

BRUNCH

Rugbrød og Franskbrød

Rundstykker

Smør

Scrambled Æg m/Brunchpølser og Bacon

Yoghurt

Røget Laks

Croissant med Hønsesalat og Bacon

Pandekager med Sirup

2 slags Pålæg; f.eks. Rullepølse og Spegepølse

Leverpostej m/Bacon

Ost u/Kommen

Brie

2 slags Marmelade

Frugt

Pris Pr. Kuvert 189,-

Børnemenuer - (gælder 3 – 12 år)

- F.eks Pommes Frites M/ Fiskefilet, Kyllingenuggets eller Pølser **40,-**

Kransekage, Småkager m.m. **30**

Tillæg for allergener samt veganer/vegetar kr. 20,- pr. person