

## ***Forretter – Vorspeisen – Starters***

**Grøn kartoffelsuppe med bacon, rå løg, chorizopølse og olie**

Grüne Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln, Chorizowurst und Öl

Green potato soup with bacon, onions, chorizo-sausage and oil

**Kr.75, -**

**Røget laksecrème med variation af rosenkål, grøn olie, og løjrom**

Geräucherte Lachscreme mit Rosenkohlöl und Kaviar

Smoked salmon crème with brussel sprouts, oil and caviar

**Kr.90, -**

**Rådyr carpaccio med enebærsalt, estragon mayo, croutons, tyttebær og stegt enoki**

Hirsch-Carpaccio mit Wacholdersalz, Estragon Mayo, Croutons, Preiselbeeren und Enoki

Venison carpaccio with junipersalt, tarragon mayo, croutons, lingonberries and enoki

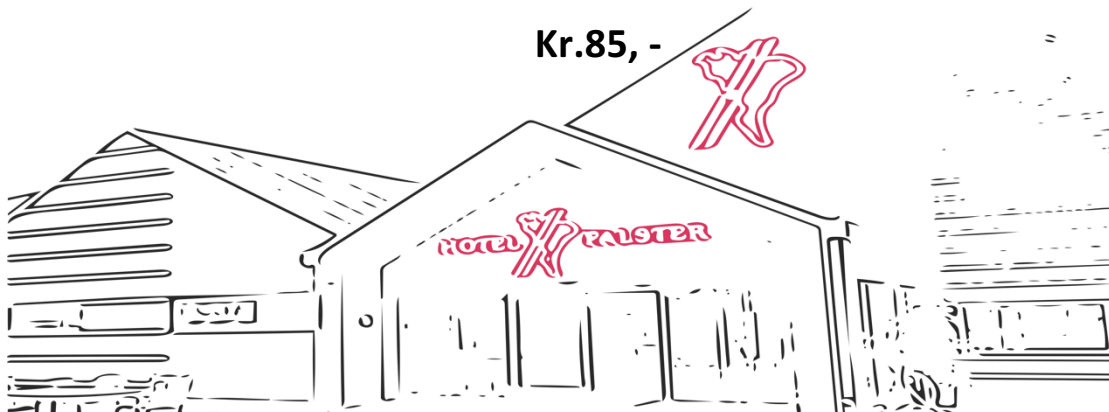
**Kr.90, -**

**Friskostmousse med rå syltede og bagte rødbeder, grov sennep, rapskimolie purløg og mynte**

Frischkäsemousse mit Rote Bete, Senf, Rapsöl und Kräutern

Fresh Mousse with beetroots, mustard, oil and herbs

**Kr.85, -**



## ***Hovedretter – Hauptspeisen – Main Courses***

### ***Skiver af rosastegt lammekølle med hvidløg, røget spæk, oliven, citron. Hertil lammefond og sæsonens grøntsager***

Zart rosa gebratene Lammkeule mit Knoblauch, Räucherspeck, Oliven und Zitrone.  
Hierzu Lammfond und Gemüse der Saison.

Slices of medium roasted leg of lamb with garlic, smoked bacon, olive, lemon lamb  
stock and vegetables

**Kr.210, -**

### ***Skaftkotelet serveret med ris pilaw stegt frugt samt karrysauce***

Scheinekotelet serveret mit Pilaw-Reis, gegrilltem Gemüse und Currysauce

Pork chop served with rice pilaf and fried fruit

**Kr.198, -**

### ***Wienerschnitzel, med ærter, brasede kartofler og skysauce***

Wienerschnitzel vom Kalb mit Erbsen, Bratkartoffeln und Sauce

Wienerschnitzel with peas, roasted potatoes and sauce

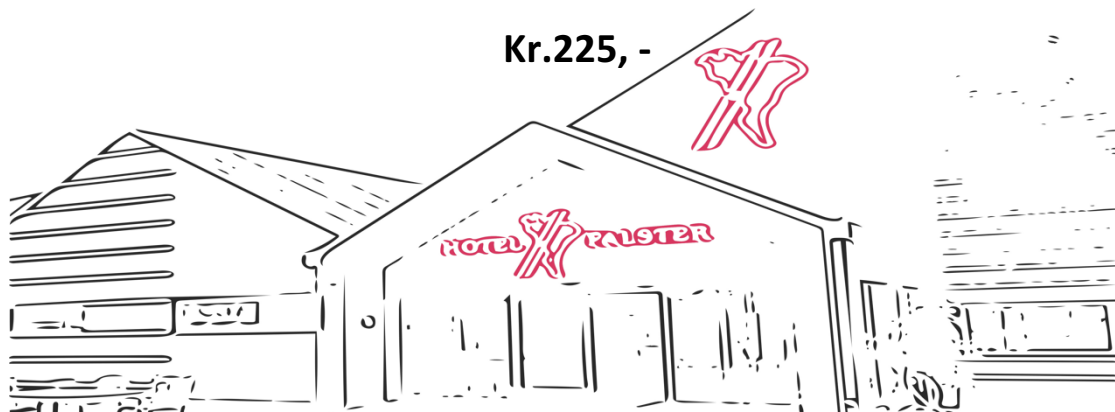
**Kr.195, -**

### ***Bagt torsk med saute af kål, variation af blomkål, syltede løg med honning serveret med fiskefumé og kartoffelkugler***

Gebacker Dorsch Kohlsaute, Blumenkohl, in Honig eingelegte Zwiebeln serveret mit  
Fischsauce und Kartoffelkugeln

Baked cod with cabbage, cauliflower, pickled onions with honey served with  
fishfumé and potato balls

**Kr.225, -**



## ***Hovedretter – Hauptspeisen – Main Courses***

### ***Bouef Bearnaise med stegte svampe og sæsonens grønt, hertil håndskåret pommes Frites***

Steak Bearnaise mit gebraten Pilz, Gemüse der Saison und selbst gemacht Pommes frites

Beef béarnaise with fried mushrooms, vegetables of the season and homemade fries

**Kr.235, -**

### **Dagens ret – Spørg tjenerne**

Tagesmenü – Bitte fragen Sie den Kellner

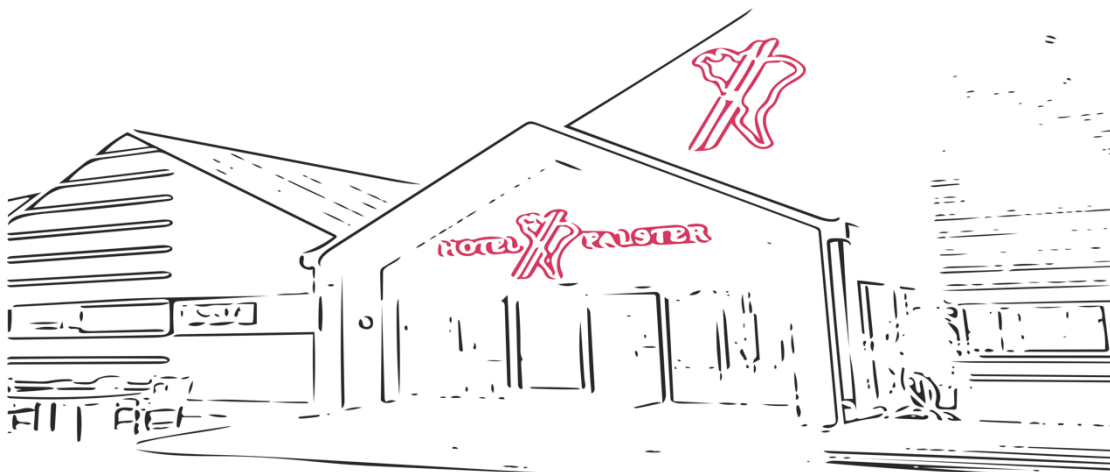
Menu of the day – please ask the waiter

**Kr. 198, -**

### **Ønskes salat til hovedretten, sig det til tjeneren**

Wann Sie einen Salat für das Hauptgericht wollen, fragen Sie den Kellner

If you would like a salad for the maincourse, pleas tell the waiter



## ***Dessertter – Nachspeisen – Desserts***

### **Cognacflamberede blommer med hvid chokoladeganache og skum**

Cognacflammierte Pflaumen mit weißer Chokolade und Schlagobers

Flambéed plums with white chocolateganache and foam

**Kr.95, -**

### **Danske unika oste med hjemmelavede kompotter og knas**

Verschiedene dänische Käsesorten mit hausgemachten Kompotten und Crunch

Danish unika cheese with homemade compote and crunch

**Kr.90, -**

### **Æblemousse med calvados og nødder**

Apfelmousse mit Calvados und Nüssen

Apple mousse with calvados and nuts

**Kr.85, -**

