

sæsonmenu

GÆLENDE UGE 26 - 32 / 2020

SÆSONMENU 350,-

Letrøget makrel

Rygeostcreme og radisser

Bagte og marinerede tomater

Friskost fra Sondrup gårdmejeri og basilikum

Rosastegt ungkvægsfilet

Løvtikkebernaise, nye kartofler og sommergrønt

Friske jordbær

Jordbærsorbet og fløde

4 oste istedet for dessert + 50,-

SÆSONMENU - EN GOD AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & kaffe 795,-

SÆSONMENU - EN FESTLIG AFTEN

Inklusiv aperitif, tapas, vinmenu & to cocktails 950,-

VINMENU 4 GLAS 275,-

ØLMENU 4 GLAS 200,-

VORES RÅVARER

Vi tror på, at de bedste råvarer er dem, der har kortest vej fra jord til bord, og dem der har fået den største kærlighed under fremstillingen

Derfor har vi altid en økologisk andel af vores indkøb på mellem 60 og 90% og forestrækker lokale leverandører i det omfang det overhovedet er muligt

Vi er konstant på jagt efter nye gode lokale leverandører på alt fra kød og grøntsager til vilde urter og svampe. Er du lokal leverandør, eller kender du en der er, vil vi meget gerne tage en snak.



a la carte-menu

TAPAS

Lille tapas tallerken - forret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 95,-

Stor tapas tallerken - hovedret

Forskellige hjemmelavede tapas med aioli, pesto og brød..... 185,-

Vi speger og tørrer selv coppa, skinker, bresaola m.m.

Kokken vælger hvad der er godt lige nu af ost, kød og grønsager

FORRETTER

Cremet fiskesuppe

Safran og rouille..... 125,- / 195,-

Rørt kalvetatar

Håndskårne pommes frites..... 135,- / 215,-

Cæsarssalat

Romaine, croutoner, kylling og parmesandressing..... 125,- / 185,-

Rejer på surdejsbrød

Håndpillede rejer, tomat og grønne asparges..... 135,-



a la carte-menu

(fortsat)

HOVEDRETTER

Risotto

Vilde svampe og bagte tomater 185,-

Gasfabrikkens sommerfisk

Letroget makrel med rygeost, radiser og karse

Rejer, ristet surdejsbrød, tomat dressing og grønne asparges

Skindstegt kulmule med salsa verde og nye kartofler 225,-

Stegt økologisk okseribeye 200g/300g

Håndskårne pommes frites & luftig bearnaise 250,-/335,-

Tilvalg af grøn salat 45,-

DESSERTER

Ost

4 oste m. sprødt & hjemmesylt 135,-

Chokolade fondant

Chokolade kage med blødende hjerte og karamelis 95,-

Citronis med mandler

Opskift fra Capri med havregryns småkage 85,-

Dessert fra sæsonmenuen 85,-

TIRSDAG, ONSDAG OG TORSDAG

2 retter fra sæsonmenuen 250,-

3 retter fra sæsonmenuen 300,-



drikkevarer

40CL 25CL

Nørrebro Bryghus

Økologisk pilsner på fad 55,- / 35,-

Kings county brown ale 6,0% 33 cl

Nordvest porter 7,0% 33 cl

Bombay IPA 6,5% 33 cl

Elderflower IPA med hyldeblomst 5,0% 33cl

Stuykman weissbier 6,0% 33 cl 50,-

Rise Bryggeri

Gylden - Pale ale. Let drikkelig 5,9% 50 cl

Valød - Bock. Rødbrun undergæret med let sødme 6,0% 50 cl 75,-

Thisted Bryghus

Rug - Fyldig, let krydret, rødlig rugøl 6,0% 50 cl

Spelt - Belgisk inspireret blond ale 5,5% 50 cl 75,-

Cold Hawaii - Rav, Porse, Havtorn, konventionel, 5,8% 33 cl 50,-

Samuel Smith

Pale ale - Fyldig og rund ale 6,0% 33 cl

Chocolate Stout cremet, lækker, dyb 6,0% 33 cl 50,-

Organic Fruit Beers - Samuel Smith

Kirsebær, abrikos eller hindbær 6,0% 33 cl 60,-

Skanderborg bryghus

8660 - Økologisk, lys humlet ale 6,6% 33 cl 50,-

Heineken - 0,0%

Alkoholfri pilsner. Forfriskende med god humle bitterhed 33 cl 50,-

Økologisk sodavand fra Naturfrisk

Appelsin, Hyldebrus, Hindbær, Sport,

Tonic, Lemon, Ginger Beer 35,-

Coca Cola, Zero & Carlsberg Kurvand

..... 35,-

Æblemost fra Tolstrup

25 cl i glas 40,-

Druemost

Økologisk, Regent og Spätburgunder Tyskland 25 cl glas 45,-

Saft Naturfrisk

Hyldeblomst, havtorn, solbær eller tranebær 40,-

