



FORRET

LAKSETATAR

med grillede brød og citron

kr. 75,00

VÆRFTETS SKINKE

fra eget modningsskab med garniture

kr. 65,00

BISQUE

med torsk og blåmuslinger

kr. 70,00

FORÅRSRULLER

med spidskål, ingefær, chili og soyasauce

kr. 65,00

SPRØDE RISOTTO KUGLER

med hjemmerørt aioli

kr. 65,00

RILLETTE PÅ CONFITERET SVINESKANK

med cornichoner og grillet brød

kr. 65,00

RØGET LAKS

med hjemmesyltede agurk, sprød crouton og peberrodscreme

75,00

FISK

LAKSEKOTELET

med grov ærte & myntepure, beurre blanc samt mussikartofler

kr. 175,00

STJERNESKUD

med stegt og dampet fjordskrubber, røget laks, rejer og hjemmerørt røddressing

kr. 139,00

BAGT TORSK

med fennikel, løg, æbler og en syrlig æble sauce

kr. 165,00

MOULES FRITES

dampede blåmuslinger med værftets hjemmelavede fritter og mayonnaise

kr. 155,00

- FISH AND CHIPS -

LILLE PORTION

kr. 75,00

med tatarsauce

STOR PORTION

kr. 145,00

med tatarsauce og mushy peas

VED ALLERGENER SPØRG VENLIGST DIN TJENER



KLASSIKERE

WIENERSCHNITZEL

med ærter, brasekartofler, smørsauce og wienerdreng

kr. 165,00

KYLLING DANOISE

med mormorsalat, rabarberkompot, syltede agurk, mussikartofler og sauce

kr. 155,00

PARISERBØF

med rødbeder, løg, kapers, peberrod og rå æggeblomme

kr. 115,00

RØRT TATAR

med cornichon, løg, kapers, tomatiseret sauce og rå æggeblomme

kr. 145,00

- EKSTRA SIDES -

BAGT SPIDSKÅL kr. 55,00

med sennep, honning og brunet smør

TOMATSALAT kr. 55,00

på bagt tomater med pesto og egen ost

VÆRFTETS FRITTER kr. 55,00

med værftets mayonnaise

RATATOUILLE kr. 55,00

GRØN SALAT kr. 55,00

med squash, agurk, spidskål, ærter og mormor dressing

BAGTE KARTOFLER kr. 55,00

med sweet blue cheese

DE GODE BØFFER

OKSEMØRBRAD 200 GR.

europæisk oksemørbrad. hvor bøfferne er skåret af midterstykket.

kr. 225,00

OKSE RIBEYE STEAK 250 GR.

New Zealansk grass fed, modnet i eget modningsskab i 10 - 14 dage.

kr. 225,00

OKSEFILET STEAK 275 GR.

New Zealansk Striploin, med tyk fedtkant, modnet i eget modningskab i 14 - 20 dage

kr. 185,00

OKSEFILET STEAK 350 GR.

New Zealansk Striploin, med tyk fedtkant, modnet i eget modningskab i 14 - 20 dage

kr. 225,00

TILBEHØRET TIL DIN BØF

BEARNAISE SAUCE OG VÆRFTETS FRITTER

BRUNEDE LØG, MUSSI KARTOFLER OG KALVE SAUCE

KRYDDERSMØR OG FRISK BØNNESALAT MED TOMAT, LØG OG DRESSING

- EKSTRA SAUCE -

BEARNAISE SAUCE kr. 25,00

KALVE SAUCE kr. 25,00

KRYDDERSMØR kr. 15,00

VED ALLERGENER SPØRG VENLIGST DIN TJENER



DESSERT

CITRON FROMAGE

med flødeskum og brændt italiensk marengs

kr. 55,00

LUN ÆBLEKAGE

med kogt æblekompot, brunet smør, citrontimian hertil vanilleis

kr. 55,00

KAISERSCHMARRN

med rosiner, æbblekompot samt vanilleis

kr. 75,00

CHOKOLADE MOUSSE

med mascaponecreme, oliven olie og groft salt

kr. 55,00

KÆMPE ESKIMO

solbærkompot med vanilleis og chokoladesauce

kr. 55,00

OST

4 UDVALGTE OSTE

med hjemmelavet garniture og grillet brød

kr. 75,00

- KAFFE -

FILTER KAFFE	kr. 25,00	ESPRESSO MACHIATTO	kr. 35,00
AMERICANO	kr. 25,00	IRISH COFFEE	kr. 55,00
CAPPUCCINO	kr. 35,00	VARM LUMUMBA	kr. 55,00
CAFE LATTE	kr. 35,00	VARM CHOKOLADE	kr. 35,00
CORTADO	kr. 35,00	TE UDVALG	kr. 25,00

VED ALLERGENER SPØRG VENLIGST DIN TJENER