

Forretter

Hvidløgssstegte kæmperrejer med urter i cremet sauce	99,-
“Skagen toast” Rejer i dildcreme serveret på ristet brød.	99,-
Tarteletter med asparges og hønsekødsfyld	99,-
Dagens forret se venligst tavlen	99,-



Desserter

Vaniljeis med chokoladesauce og frugt	69,-
“Sticky toffee pudding” med lun karamel sc. og vanilje is	99,-
Gammeldaws æblekage med flødeskum	79,-
Pandekager med frugt og vaniljeis	89,-
Appelsinfromage med flødeskum	89,-
Dagens dessert, se venligst tavlen	89,-

Hovedretter

Hel smørstegt rødspætte med kartofler og brunet smør samt grønne asparges	259,-
Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat og smørristede kartofler samt vildtflødesauce og dampede grønsager min. 2 pers.	239,-
Planke steak serv. med hjemmelavet kartoffelmos og sauce bearnaise samt løgringe	259,-
Wienerschnitzel med skysauce og pommes sauté ærter og “dreng”	259,-
Karetgryde Kalvekød i paprikasauce, bacon, cocktailpølser og champignon serv. med pommes frites, ris eller mos	179,-
Bøf Stroganoff Oksekød i flødepaprikasauce, hertil hjemmelavet kartoffelmos	199,-
Dagens havfriske pust se venligst tavlen	259,-

Dagens Staldtip se venligst tavlen	259,-
HVER Søndag: Stegt flæsk ad libitum med persillesovs og kartofler	159,-

Krebsegilde

16, 23 og 30 aug.

Ålegilde

27 sept. 4 og 11 okt.

Mortens aften

10 november

Lille juleaften

“Skilsmisse jul”

ROMSMAGNING

399,-

26 april

21 juni

1 november

WHISKYSMAGNING

399,-

1 marts

4 oktober

GINSMAGNING

350,-

1 februar

6 september

PORTVINSSMAGNING

350,-

8 marts

20 september

ALLE SMAGNINGER

Starter kl. 20:00

Her smages 8 forskellige spiritus
foredrag og quiz af
Lars Code

fra kl. 17.30

3 retters menu

kr. 329,- p.p.

ØLSMAGNINGER

Fredag kl. 19:00

3 retters menu

6 øl

foredrag af Lars Code

quiz og præmier

kr. 549,- P.P.

min. 2 pers.

18 januar
Coast to coast

14 juni
"Sommer i Tyrol"

22 februar
Made in Europe

13 september
Gæste bryggeri:
Samuel Smith

15 marts
De tunge drenge

18 oktober
Gæste bryggeri:
Jacobsen &
Grimbergen

12 april
"I en kælder sort
som kul"

10 maj
Kender du typen ?
Se om du kan gætte

8 november
Juleøl
En lille nisse rejste

CHAMPAGNE SMAGNING

5 april

8 champagne og mousserende
luksus anretning

679,- p.p.

Julefrokost

15 nov. - 20 dec.

Fre- og lørdag kl. 18-02

TOTAL PAKKEN

3 timers fri drikke inkl.
Fadøl - snaps - vine - sodavand
Det store traditionelle julebord

Kaffe samt 1 avec
Drinkhæfte med 6 kuponer

Kr. 829,- pr. pers.
min. 4 pers.

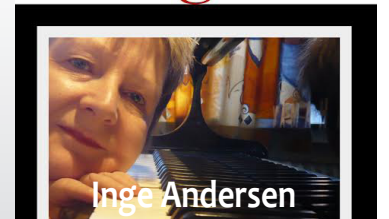


LIVE JAZZ

Torsdag
kl. 18 - 21

10 januar
7 februar
14 marts
11 april
9 maj
13 juni

Swingeriet



Buffet med
10 forskellige
retter
kr. 179,- p.p.