

# AFTENMENU

# VELKOMMEN

PROSECCO.....gl. 75,- fl. 350,-

APEROL SPRITZ ..... 99,-

GIN HASS ..... 99,-

## FORRETTER

### BRUSCHETTA

Friskhakkede tomater, rødløg, basilikum, hvidløg og god olivenolie..... 89,-

### LUFTIG JORDSKOKKESUPPE

Stegte kammuslinger, urter og jordskokkechips... 99,-

### KOLDRØGET LAKS

Syrnet fløde, dildolie, syltede glaskål og spæde salater..... 109,-

### SVAMPETOAST

Serveret på smørstegt brød med sauteret spinat, parmigiano reggiano og kruspersille ..... 89,-

### RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

Spæde salater, skalotteløg, estragon og jordskokkechips..... 119,-

## HOVEDRETTER

### RIBEYE

300g ribeye af okse med sherrybagte tomater, fritter og sauce bearnaise..... 319,-

### STEAK FRIES

200g oksefilet, sprød salat, fritter og pebersauce..... 229,-

### KLASSISK HAKKEBØF

200g medium stegt hakkebøf med bløde løg, spejlæg, skysauce og kogte kartofler vendt i smør..... 189,-

### WIENERSCHNITZEL AF KALV

Pommes sautéés, smørdampede ærter, skysauce og dreng..... 219,-

### BRAISEREDE GRISEKÆBER

Kartoffelmos, bagt pastinak, tyttebær og skysauce.... 189,-

### THE CAPTAIN BURGER

200 gram medium stegt bøf af hakket okse med bacon, serranoskinke, cheddar, syltede løg, tomat og blandet salat i grov ciabattabolle smurt med pesto og chilimayo. Serveret med fritter & chilimayo..... 159,-

### THE CAPTAIN'S FAVORIT SANDWICH

Grillet oksefilet med bacon, cheddar, agurk, rødløg og blandet salat i groft ciabattabrød smurt med pesto og chilimayo. Serveret med fritter & chilimayo..... 159,-

### FETTUCINI AL POLLO

Stegt kyllingebryst, bacon, hjemmelavet pesto, champignon, rød peber og løg i cremet flødesauce.... 149,-

### FETTUCINI AL FILET

Grillet oksefilet, parmigiano reggiano, hjemmelavet pesto, champignon, rød peber og løg i cremet flødesauce..... 149,-

### SKINDSTEGT LAKS

Hvidvinsvelouté, crudité af fennikel, dild og kartofler vendt i smør..... 269,-

### MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med skalotteløg, urter og kruspersille. Serveret med hjemmebakket brød, fritter og sort aioli..... 219,-

### CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost, syltede tyttebær, hjemmelavet pesto, soltørrede tomater og cashewnødder..... 145,-

### CÆSAR SALAT

Confiteret kyllingeoverlår, romainesalat, hjemmelavet cæsardressing, sprødt brød og parmigiano reggiano..... 145,-

FRITTER & DIP..... 55,-

EKSTRA DIP Ketchup, sennep, mayo, chilimayo, remoulade, guacamole, salsa, sort aioli ..... 12,-

## BØRN

0-12 ÅR - SERVERES MED GRØNTSAGSSTÆNGER & FRITTER

KYLLINGE NUGGETS .....	69,-	BØRNEBURGER .....	69,-	FISKEFILET .....	69,-
------------------------	------	-------------------	------	------------------	------

## DESSERTER

### OSTEANRETNING

3 modne oste med sødt og smørristet rugbrød..... 95,-

### GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Knuste makroner, letpisket flødeskum og ribsgele..... 75,-

### LUN ÆBLEKOMPOT

Saltet crumble og vaniljeis..... 85,-

### CHOKOLADEMOUSSE

Brændt hvid chokolade og hindbærsorbet..... 75,-

### CREME BRÛLÉE

På tonkabønne..... 75,-

### CITRONTÆRTE

Brændt marengs og lemoncurd..... 55,-

### BØRNEIS.....

65,-

### DESSERTVIN

SAUTERNES..... gl. 75,-

LBV PORT..... gl. 69,-

## DRIKKEVARER

**SODAVAND**..... 25 cl 39,- 50 cl 55,-  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes  
Lemon

**SØBOGAARD**..... 25 cl 45,-  
Hyldeblomst eller Hindbær

**SCHWEPES** ..... 25 cl 39,-  
Ginger ale eller Tonic

### VAND

San Pellegrino..... 50 cl 45,-  
Kildevæld..... 50 cl 29,-  
Ramlösa..... 80 cl 59,-  
Ramlösa citrus..... 33 cl 39,-  
Kande isvand..... 29,-

**ØKOLOGISK FRISK LEMONADE**..... 59,-

- Hyldeblomst, lime, ingefær og mynte
- Rabarber, lime og hibiscus
- Lemon, lime, ingefær og mynte

### FLASKE ØL - NON ALCOHOL

Brooklyn Special Effects alkoholfri..... 33 cl 59,-  
Nordic Pilsner..... 33 cl 49,-  
Classic alkoholfri..... 33 cl 49,-

### FADØL

Carlsberg Pilsner..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-  
Tuborg Classic ..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-  
Grimbergen Blonde ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Grimbergen Double Ambrée .... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Kronenbourg 1664 Blanc ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Jacobsen IPA ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Shandy ..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-

### COCKTAILS & DRINKS

Limoncello Spritz / Aperol Spritz..... 99,-  
Whiskey Sour / Elderflower Sour..... 105,-  
Amaretto Sour..... 115,-  
Gin Hass/ Mojito / Dark 'N' Stormy / Bramble .... 99,-  
Espresso Martini..... 115,-  
Pina Colada..... 115,-  
Long Island Iced Tea..... 169,-  
Gin & Tonic..... 2cl 69,- 4 cl 89,-  
Whiskey Cola ..... 2 cl 79,- 4 cl 99,-  
Rom & Cola ..... 2 cl 69,- 4 cl 89,-

---

## BOBLER

---

**PROSECCO EXTRA DRY, CORTE DELLE CALLI, ITALIEN**  
*Frisk, frugtig og festlig.....75,- 350,-*

**VINTAGE CHAMPAGNE, LE MAJESTUEUSE, FRANKRIG**  
*Kraftig og fyldig. Let fadlagret. Chardonnay domineret  
blend..... 575,-*

---

## ROSÉ

---

**CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG**  
*Lys, frugtig og mild..... 65,- 275,-*

**SANCERRE ROSÉ, DOMAINE FRANCK MILLET, LOIRE**  
*Fyldig og karakterfuld ..... 450,-*

**RUMEURS, CHÂTEAU L'ESCARELLE, MEDITERRANÉE**  
*Øko Provence. Tør, sprød og frisk.....75,- 375,-*

---

## HVIDVIN

---

- FRANKRIG -

**SAUVIGNON BLANC, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG**  
*Frisk, tør og mild..... 65,- 275,-*

**SANCERRE, DOMAINE TABORDET**  
*Øko. Tør, sprød og mineralisk..... 495,-*

- ITALIEN -

**PINOT GRIGIO, RIVA D'ORO, VENEZIE**  
*Frisk, frugtig og halvtør.....350,-*

- TYSKLAND -

**RIESLING TROCKEN, KLOSTER EBERBACH, RHEINGAU**  
*Tør, sprød og karakterfuld..... 85,- 395,-*

- USA -

**CHARDONNAY, WINEMAKER'S SELECTION**  
*Fadlagret. Cremet og medium fyldig .....75,- 375,-*

---

## RØDVIN

---

- ITALIEN -

**PRIMITIVO, LUCCARELLI, PUGLIA**  
*Medium kraftig med let sødme..... 65,- 275,-*

**RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON, VALPOLICELLA C.**  
*Saftig og charmerende med medium power ..... 395,-*

**CHIANTI CLASSICO RISERVA, ROSSETTI, TOSCANA**  
*Tør og fyldig med medium power..... 495,-*

**AMARONE, SEMPREBON, VALPOLICELLA CLASSICO**  
*Silkeblød elegance krydret med frugtig power... 675,-*

- FRANKRIG -

**CHAMPAUVINS, ALAIN JAUME, CÔTES DU RHÔNE [ØKO]**  
*Tør, saftig og let krydret enkeltmarks Rhône..... 450,-*

**PINOT NOIR, LA BOUSSOLE, D'OC**  
*Saftig og charmerende Pinot Noir..... 85,- 395,-*

**SAINT EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU LE CROS**  
*Klassisk tør og stringent højrebreds Bordeaux...550,-*

- USA -

**ZINFANDEL, WINEMAKER'S SELECTION, CALIFORNIA**  
*Frugtig blød power .....75,- 375,-*

**PINOT NOIR, JUGGERNAUT, CALIFORNIA**  
*Potent californisk Pinot. Saftig og lækker..... 595,-*

---

## DESSERTVIN & PORT

---

**SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER, BORDEAUX**  
*Sød, lys dessertvin [fl. 50cl].....75,- 350,-*

**LBV PORT, QUINTA DO ESTANHO, OPORTO**  
*Klassisk mørk late bottled vintage.....69,- 450,-*