

START MED ET GLAS

Bobler/Cava 79,-

Gin Tonic 99,-

Aperol Spritz 99,-

SMØRREBRØD

Inden kl. 15:00

1 stk. 89,-

2 stk. 149,- pr. person

Avocadomad

Avocado, spejlæg og syltede rødløg

Rørt tatar

Frisk rørt tatar af okseinderlår, aioli, hjemmelavede chips, rå æggeblomme og friske krydderurter

Rødspætte

Smørstegt rødspættefilet med grov remo, dild og citron

Kartoffelmad

Kartoffel, mayo, rødløg, hjemmelavede chips og friske krydderurter

Lakserilette

Hjemmerørt lakserilette med friske krydderurter og friterede kapers.

Hønsesalat

Hønsesalat med asparges og champignon, toppet med kalvebacon og friske krydderurter

SNAPS

O. P. Anderson

49,-

Rød Ålborg

49,-

SANDWICH

Med hjemmelavede grove fritter og chili mayo.

Club

Stegt kyllingebryst i lun bolle med salat, agurk, rød peber, bacon og hjemmerørt karry dressing 159,-

Laks

Røget laks i lun bolle med salat, agurk, avocado, mozzarella og hjemmelavet pesto dressing 159,-

Avocado

Avocado i lun bolle med salat, agurk, mozzarella, og hjemmelavet pesto dressing 149,-

SALAT

Caesar

Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner, friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar dressing 159,-

Laks

Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado, peberfrugt, agurk, rødløg, ristede pinjekerner og hjemmelavet pesto dressing 169,-

Chevre chaud

Små sprøde brød med lun gedeost, toppet med honning, salat med hjemmelavet vinaigrette og ristede valnødder 159,-

PASTA

Angus

Pasta med bøfstrimler af black angus oksefilet vendt i mascarpone svampesauce toppet med friskhøvet parmesan 189,-

Pesto

Pasta med svampe, hjemmelavet pesto, pinjekerner, toppet med friskhøvet parmesan 159,- + kylling 30,-

Tilbehør: Mini salat med tomat balsamico glace og friskehøvet parmesan 59,-

TAPAS

Mini kikærtebøffer med chili mayo, lun gedeost med honning og valnød på ristet brød, hjemmerørt lakserilette, Vesterhavssost med chutney, hjemmelavet pesto, små oliven, saltmandler. Hjemmebagt brød og grissini 199,-

NACHOS

Classic

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole 139,-

Supreme

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole, toppet med stegt kyllingebryst 159,-

SPIS

BURGER

200 g. lavastensgrillet bøf i hjemmebagt burgerbolle. Serveres med hjemmelavede grove fritter og chilimayo

Classic

Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, smurt med chipotle 169,-

Bacon

Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle 179,-

Mexi

Salat, tomat, rødløg, cheddar, guacamole, jalapeños, salsa, smurt med mayo 179,-

Blue Cheese

Salat, tomat, rødløg, hjemmesyltede pærer, blue cheese, smurt med mayo 179,-

Steak

Steak burger af black angus, karamelliserede løg, grillet peberfrugt, gruyere ost, smurt med aioli 199,-

Spis de Lux

Dobbelt bøf, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle 219,-

Den med Vinger

Grillet kyllingebryst, salat, tomat, rødløg, cheddar, smurt med aioli 169,-

Den Grønne

Kikærtebøf, salat, tomat, rødløg, cheddar ost, guacamole, smurt med aioli 179,-

FORRETTER

Carpaccio

Tynde skiver af okse inderlår, spæd salat, pinjekerner, olivenolie, friskhøvet parmesan og balsamico glace. 109,-

Rørt Tatar

Frisk rørt af okse inderlår toppet med aioli, hjemmelavede chips og friske urter. 109,-

Lakserilette

Hjemmerørt lakserilette, serveres på spæd salat, toppet med friterede kapers 109,-

Calamari

Indbagte blæksprutteringe med aioli og citron 99,-

Avocado Salat

Avocado, spæd salat, saltmandler, syltede rødløg og balsamico glace 99,-

KØD & FISK

Steak

Mør og saftig 250g grillet Ribeye, grove fritter, grøntsager og sauce bearnaise 299,-

Pariserbøf

Hakkebøf på smørstegt toast, med rå æggeblomme, kapers, pickles, rødløg, rødbeder og friskrevet peberrod. Inkl. hjemmelavede fritter og chili mayo 209,-

Rørt Tatar & fritter

Frisk rørt tatar af okse inderlår toppet med aioli, hjemmelavede kartoffel chips og friske urter. Serveres med grove fritter og aioli 209,-

Laks

Skindstegt laks med små kartofler, grøntsager, hollandaise sauce og ovnbagte cherrytomater 249,-

Moules Frites

Friske muslinger, dampet i hvidvin, serveres i urte flødesauce med hjemmelavede fritter og aioli 199,-

Fish & Chips

Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter 199,-

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

VIN & MAD

Hvis vi selv skulle vælge, ville vi drikke følgende til vores retter

Smørrebrød

Riesling gl. 89,- / fl. 375,-

Salater & Sandwich

Riesling gl. 89,- / fl. 375,-

Burger og Pasta

Chardonnay gl.100 / fl. 475
Zinfandel gl. 89,- / fl. 375,-

Oksekød

Pinot Noir gl. 100,- / fl. 475,-

Laks

Chardonnay gl.100 / fl. 475

Hvid Fisk & Skaldyr

Riesling gl. 89,- / fl. 375,-

BØRNEMENU

Fiskefilet

Med grove fritter og remo 89,-

Kyllinge Nuggets

Med grove fritter og mayo 89,-

Børne Burger

Blød bolle med grillet bøf, cheddar ost og ketchup. Bolle smurt med mayo serveres med fritter og mayo 89,-

DESSERT

Oste Anretning

Vesterhavssost med chutney, blåskimmelost med hjemmesyltede pærer, lun gedeost med honning og valnøder på ristet brød. Hjemmebagt brød og grissini 109,-

Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æblegrød, i lag med sprød hjemmelavet makron crunch, toppet med ribsgele og flødeskum 89,-

Chokolade fondant

Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is 89,-

Hindbær cheesecake

Med hjemmelavet skovbærkompot 89,-

Vaniljeis

3 kugler med karamelsauce 89,-

MENUKORT

SPIS

KOLDT

FADØL

- Fuglsang Pils
- Fuglsang Classic
- Anarkist New England IPA
- Blanche Hvede øl
- Nørrebro Bryghus Brown Ale
- Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød

SNAPS/ÅRVAVIT

- O. P. Anderson - Rød Ålborg

FLASKEØL

- Cider - Nørrebro Bryghus
- Alkohol fri - Royal Pilsner
- Alkohol fri - Anarkist Hazy IPA 0,5%

SAFT med eller uden brus

- Hindbær
- Rabarber, Kan også laves som sukkerfri
- Hyldeblomst, Kan også laves som sukkerfri
- Friskpresset Appelsinjuice
- Hjemmelavet Citron Lemonade

ISKAFFE

- med vaniljesirup og karamelsauce

VAND

- Sodavand
- Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free
- Danskvand
- Kildevand
- Ginger Beer

COCKTAILS

- Mojito
- Piña Colada
- Cosmopolitan
- Margarita
- Grenadine Shake
- Espresso Martini
- Gin Tonic
- Aperol Spritz
- Dark 'n Stormy
- Whisky Sour



- 62,-
- 62,-
- 66,-
- 66,-
- 66,-
- 66,-

- 49,-

- 54,-
- 54,-
- 62,-

- 48,-
- 48,-
- 48,-
- 58,-
- 48,-

- 58,-

- 48,-
- 38,-
- 28,-
- 54,-

VARMT

- Americano
- Espresso
- Espresso double
- Cappucino
- Caffé latte lille
- Caffé latte stor
- Cortado
- Macchiato
- Ekstra shot
- Te I brev flere varianter
- Chai latte
- Varm chokolade + flødeskum
- Irish coffee

48,-

48,-

48,-

58,-

48,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-



- 38,-
- 30,-
- 34,-
- 44,-
- 42,-
- 48,-
- 40,-
- 34,-
- 8,-
- 38,-
- 48,-
- 48,-
- 99,-

48,-

48,-

48,-

58,-

48,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

58,-

VINE PÅ GLAS

BOBLER

- Cava Brut, Robert J. Mur, Spanien

79,-

ROSÉ

- Cinsault, Louis Eschenauer, Frankrig

79,-

HVIDE

- Sauvignon Blanc, Louis Eschenauer, Frankrig

79,-

- Riesling, Devil's Rock, Tyskland

89,-

- Chardonnay, Bogle, Californien

100,-

RØDE

- Merlot, Louis Eschenauer, Frankrig

79,-

- Zinfandel, Western Cellars, Californien

89,-

- Pinot Noir, Bogle, Californien

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-

100,-



- 79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

79,-

HVID

FRANKRIG

- Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig
Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-



295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

RØD

FRANKRIG

- Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig
Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-

295,-