SpiseStuen
RESTAURANT & VINSTUE

AFTENKORT

Forretter

Rejecocktail. 129,-

Røget laks 155,-

Serveres med rygeostcreme, salat, brød og smør

Bresaola. 152,-

Med salat, oliven, balsamico, brød og smør

Tigerrejer. 148,-

I varm hvidløgsolie, med aioli brød og smør

Løgsuppe 98,-

Med ostebrød.

SpiseStuen
RESTAURANT & VINSTUE

AFTENKORT

Hovedretter

Wienerschnitzel **259,-**

med brasede kartofler, ærter, smørsovs
og en ¨dreng¨
Med Pommesfrites og Bearnaise + 20 kr.

Kalvelever. **238,-**

Med persille kartofler, løg, bacon, ærter og skysovs.
Med pommesfrites og Bearnaise + 20 kr.

Hakkebøf **215,-**

Med pommesfrites, bearnaise og salat.

Stuens Goe Ben **248,-**

Med pommes frites, bagt kartoffel, salat, barbeque og hvidløgsdressing.

Stegt Flæsk **259,-**

Med kartofler, persillesovs og hjemmesyltede rødbeder.

Loge Balje. **199,-**

Tartelet med Høns I asparges.

Boeuf Bearnaise **315,-**

200 gr. Boeuf med Pommes frites, salat og bearnaise.

Engelsk Boeuf. **315,-**

200 gr. Boeuf med persille kartofler, bløde løg, surt og smørsovs.

Berthas Boeuf. **335,-**

Flamberet peberboeuf
Med årstidens grønt, pommes Risoles og pebersauce
Flamberes ved bordet.

Pandestegt Rødspætte **295,-**

Med persille kartofler, asparges, rejer og persillesovs.

Dagens Fisk. **315,-**

Spørg Tjeneren !!

Quinoa bøf. **225,-**

Vegetarbøf med persille kartofler og årstidens grønt.