

FORRETTER

Rejecocktail	109,-
Serveres med hjemmelavet dressing og brød (1,2,3,7,10)	
Luksus-tartelet	69,-
Med høns i asparges (1,7)	
Varmrøget laks	109,-
Serveres med smørristet rugbrød, med crudité af fennikel, agurk og radise vendt i dild/citron vinaigrette og peberrodscreme (1,4,7,10,11)	

TIL DE SMÅ

Kyllingenuggets	109,-
Med pommes frites (1,3,7,10)	
Fiskefilet	109,-
Med pommes frites (1,3,4,10)	

TIL DE SUNDE

Salat med perlehønebryst	169,-
Med perlehønebryst, serveres med brød samt dressing (1,4,6,7,10,11)	
Salat med røget laks og rejer	179,-
Serveres med brød samt dressing (1,2,3,4,7)	

HOVEDRETTER

Langtidsstegt Great Omaha cuvette	269,-
2 Skiver, pomfritter, hjemmelavet bearnaise og dagens grønt (3,7)	
Stjernesked	209,-
2 x friteret rødspættefilet, salat, hjemmelavet dressing, rejer, kaviar, citron, tomat og agurk (1,2,3,4,7,10)	
Herregårdsbøf	199,-
Serveres m. pommes frites, ærter og sauce bearnaise (3,7)	
Perlehønebryst (ca. 200 gr.)	189,-
Serveres med dagens kartoffel, hjemmelavet estragonsovs og dagens grønt (7,10)	
- Ekstra perlehønebryst	99,-
Wienerschnitzel	209,-
Paneret kalvefilet m. brasede kartofler, brunet smør ærter og "en dreng" (1,3,4,7)	
- Du kan også ændre tilbehøret til pomfritter og bearnaisesauce	229,-
Stegt flæsk	
Serveres m. persillesovs, kartofler og hjemmesyltede rødbeder	
- 7 stykker flæsk	159,-
- 14 stykker flæsk (7,10)	229,-
Ovnbagt laks	189,-
Med hjemmelavet sauce hollandaise, persillekartofler, grillet Citron og lun salat af grønne bønner (3,4,7,10,13)	

DESSERT

Hjemmelavet "gammeldaws" æblekage (3,7,8)	89,-
Citronfromage med flødeskum (3,7,8)	89,-
Spisestuens hjemmelavet pandekage Serveres m. is og syltetøj (1,3,7,8)	99,-
Blødende chokoladecake Serveres m. kokkens pynt og vaniljeis (1,3,7,8)	109,-
Spisestuens isdessert 3 kugler	89,-
Til desserten anbefaler vi en portvin	
233. Burmester 10 års tawny, 4 cl	49,-
234. Niepoort Colheita årgang 2004, 4 cl	69,-
Caffé latte	59,-
Espresso	30,-
- Dobbelt	40,-
Cappuccino	40,-
Alm. sort kaffe	20,-
- Kande	110,-
Te m. brev	30,-
Kakao med flødeskum	59,-
Irish coffee	59,-
Old Danish kaffepunch	40,-
Kaffe/Baileys	40,-

DRIKKEVARER

	25 cl	50 cl
Sodavand		
	32,-	57,-
<i>Coca cola</i>		
<i>Cola Zero</i>		
<i>Pepsi Max</i>		
<i>Lemon</i>		
<i>Miranda Appelsin</i>		
<i>Hyldeblomst</i>		
<i>7-Up Light</i>		
<i>Rød sodavand</i>		
<i>Tonicvand</i>		
<i>Danskvand / Danskvand m. citrus 33 cl</i>	35,-	
Vand, pr. pers.	15,-	
	33 cl	50 cl
Albani Pilsner,	42,-	59,-
Albani Classic	44,-	65,-
IPA Mosaik	46,-	69,-
Albani 1859, Ale med karamelnoter	46,-	69,-
Edelweiss -Weissbeer	46,-	69,-
Tuborg/Carlsberg flaskeøl		35,-
Fanø Vadehav - Brown ale		79,-
Fanø Rav - Lager		79,-
Fanø Lynghvede - Hvedeale med lyng og krydderier		79,-
Stormflod – Chokolatemilk stout		79,-
Mokai - Hyldeblomst		59,-
Mokai - Pink Apple		59,-
Long drinks 4 cl		69,-
Hele flasker Spiritus inkl. 5 stk. vand		800,-
Snaps Linie Aquavit, Aalborg – Glas / flaske	35,- /	700,-
Pure lakrids Shot / flaske	25,- /	400,-
-10 stk.		200,-

VIN

HVIDVIN

Vi anbefaler husets hvidvin: Riesling, Mosel
Pr. glas / 1/1 fl.

69,- / 259,-

Frankrig

- | | |
|---|--------|
| 2. Domaine Louis Jadot Meursault-blagny. 1er cru | 999,- |
| 3. Domane Bernollin montagny 1er cru | 799,- |
| 4. Gerard Tremblay, Chablis 1. Cru 2018 | 599,- |
| 5. Domaine Bernollin 1928 -1er cru 2006 | 1399,- |
| 6. Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Blanc | 499,- |
| 7. Domaine Albert Bichot, Puligny-Montrachet | 799,- |

U.S.A.

- | | |
|------------------------------|-------|
| 8. Rodney Strong, Chardonnay | 399,- |
| 9. HaHn S.L.H, Chardonnay | 599,- |
| 10. Davis Bynum, Chardonnay | 499,- |

New Zealand

- | | |
|---|-------|
| 11. Babich sauvignon Blanc, Black label | 359,- |
|---|-------|

Østrig

- | | |
|---|-------|
| 12. Faffel, Vien 1, Riesling Grüner Veltliner, Pinot Blanc. | 279,- |
|---|-------|

ROSEVIN

- | | |
|--|-------|
| 16. Tavel les Eglantiers (<i>tør</i>) | 299,- |
| 17. Rotling, Steffen Prüm, Feinherb, Mosel | 349,- |
| 18. MIMI en provance - Frankrig | 299,- |
| 19. Mas baux Rouge (<i>fyldig</i>) | 299,- |

CHAMPAGNE/MOUSSERENDE

- | | |
|---|-------|
| 21. Champagne, Charles Mignon 1. Cru | 699,- |
| 22. Brachetto, Rosé med bobler | 299,- |
| 23. Pol Clément, Blanc de blancs (<i>tør</i>) | 299,- |

Ønsker du alkoholfri vin – spørg din tjener

VIN

RØDVINE

Vi anbefaler husets rødvin

Sydafrikansk Syrah – Merlot, pr. glas el. 1/1 fl. 69,- / 279,-

Frankrig

- 30. Domaine Les Champs De Morjot, Chassagne-montrachet 599,-
- 31. Domaine Harmand-Geoffroy, Gevrey Chambertin, 2016 699,-
- 35. Château Gruaud Larose 2007 Grand cru classé 999,-
- 36. Château Groizet-Bages 5. cru 2013 Pauillac 799,-
- 38. Château Batailley, 5. cru classé, 2007 799,-
- 39. Château Haut La fleur, pomerol 2018 549,-
- 40. La Fiole du Pape Père Anselme, Châteauneuf-du-Pape 599,-

Italien

- 42. Baroncini, Rosso del veneto 279,-
- 43. Villa Antinori 449,-
- 44. Antinori, Guado Al Tasso, 2009 1199,-
- 45. Antinori, Tignanello 2014 "SuperToscaner" 1199,-
- 46. Ripasso, Fabiano della valpolicella doc 399,-
- 47. Ripasso, Tinazzi, Veneto 319,-
- 48. Argiano Suolo 2012 1299,-
- 49. Amarone, Fabiano, della Valpolicella 699,-
- 50. Solengo Argiano 2011 799,-
- 51. Solengo Argiano 2012 799,-
- 52. Riserva di Fizzano, Chianti classic, gran selezione DOCG, s.vinyard 599,-
- 53. Le Difese, Tenuta San Guido, Toscana 2011 499,-
- 54. Brunai, Brunello, de montalcino 699,-

Spanien

- 56. Doninio Fournier, reserve, Ribera del duero 599,-
- 57. Lomon, Priorat, Trossos del priorat 499,-

Australien

- 60. Terra Barossa, Cabernet Sauvignon 349,-
- 61. Shortfire, Quartage, Barossa Valley 399,-
- 62. First Drop, Mothers Ruin, Cabernet Sauvignon, 2009 449,-

U.S.A

- 65. Rodney Strong, Pinot Noir, Russian River 499,-
- 66. Whole Cluster, Pinot Noir, Oregon 2014 499,-
- 67. Hahn, Pinot Noir, S.L.H 599,-
- 68. Kuleto, Napa Valley 2012 549,-

ALLERGI

I vores menukort er alle de produkter, der kan indeholde allergimærket med nr. fra 1-14.

Du kan finde din allergene herunder og herefter se menukort

Stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, der skal oplyses om.

1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf, undtagen:
 - a) glucosesirup på basis af hvede, herunder dextrose, maltodextriner på basis af hvede, glucosesirup på basis af byg, kornprodukter, der anvendes til fremstilling afalkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol
2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr.
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk, Undtagen:
 - b) fiskegelatine anvendt som bærestof for vitamin- eller carotenoidpræparater
 - c) fiskegelatine eller ægte husblas, der anvendes som klaringsmiddel i øl og vin.
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af sojaundtagen:
 - d) fuldstændig raffineret sojaolie og -fedt (1)
 - e) naturlige blandede tocopheroler (E 306), naturligt D-alpha-tocopherol, naturligt D-alpha-copherylacetat, naturligt D-alphatocopherylsuccinat hidrørende fra soja
 - f) plantesteroler og plantesterolestere fremstillet af vegetabiliske olier hidrørende fra soja
 - g) plantestanolestere fremstillet af vegetabiliske steroler hidrørende fra soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose)undtagen:
 - h) valle, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol
8. lactitol.
9. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf, Undtagen: Nødder, der anvendes til fremstilling af alkoholholdige destillater, herunder landbrugsethanol.
10. Selleri og produkter på basis af selleri.
11. Sennep og produkter på basis af sennep.
12. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
13. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
14. Lupin og produkter på basis af lupin. (Lupin er en bælgfrugt som tilhører samme familie som peanut, soya, ærter og bønner, nemlig ærteblomstfamilien (Leguminosae). Planteslægten
15. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.