



AFTEN – DINNER

Man-lør 17-22.00

Søn 17-21.00

GO'WEEKEND MENU

Fredag-Søndag

3 retters menu (spørg din tjener) 300 kr.

3 courses menu (ask the waitress)

STARTERS

Serranoskinke med grillet brød, pesto, semidried tomater og aioli

Serrano with grilled bread, pesto, semidried tomatoes and aioli

115 kr.

Gazpacho med urteolie og croutons af eget økologisk brød

Gazpacho served with herb oil and croutons

89 kr.

Tilvalg: Marinerede Rømmø rejer 40 kr.

Option: Marinated Rømmø shrimps 40 kr.

Tatar af økologisk dansk kvæg, trøffelmayo, cornichoner, chips og syltede rødløg, serveret på smørristet rugbrød

Butter roasted rye bread with beef tartare from Danish organic meat served with truffle mayo, pickles, crisps and pickled red onions

119 kr.

Tilvalg: 5 gr. trøffel 40 kr.

Option: 5 gr. truffle 40 kr.189 kr.

SALADS

Pæresalat

Salat med stegt pære, valnødder og blåskimmel fra Høgelundgaard

Salad with roasted pear, walnuts and blue cheese from Høgelundgaard

149 kr.

Cæsarsalat med stegt kylling, revet Havgusost, croutoner, hjertesalat og dressing

Caesar salad with roasted chicken, grated cheese, croutons, salad and dressing

149 kr.

Grøn salat med sprøde grøntsager og urter i vinaigrette

Green salad with crisp vegetables and herbs in vinaigrette

89 kr.

DAGENS APPETIIT

159 kr.

Mandag til torsdag sammensætter vi en helt speciel ret som ikke står fast på menukortet – se "Dagens Appetiit" på tavlerne placeret rundt omkring i restauranten

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our staff about your requirements

MAIN COURSE

Pasta med pesto, semidried tomater og friske urter fra haven

Pasta with pesto, semidried tomatoes and fresh herbs from the garden

139 kr.

Tilvalg: Vælg mellem røget laks, rejer, kylling eller revet trøffel 40 kr.

Option: Choose between smoked salmon, shrimps, chicken or truffle 40 kr.

Tapasplatte med charcuterie, lokale oste og grillet brød

Tapas plate with charcuterie, local cheese, pesto, chutney and grilled bread

1 pers. **198 kr.** 2 pers. **289 kr.**

Moules frites hvidvinsdampede muslinger med økologiske pommes frites og aioli

Clams steamed in white wine with organic French Fries and aioli

149 kr.

Fish 'n' chips med økologiske pommes frites, sauce tartare og mushy peas

Fish 'n' chips with organic French Fries, sauce tartare and mushy peas

149 kr.

Club sandwich med tomat, syltet agurk, løg, kylling, bacon, økologiske pommes frites og aioli

Club sandwich with tomatoes, pickled cucumbers, onions, chicken, bacon, organic French Fries and aioli

149 kr.

Tilvalg: Ost 10 kr.

Option: Cheese 10 kr.

Rørt tatar af økologisk dansk okse med sprød salat, økologiske pommes frites og aioli

Tatar of organic Danish beef with crispy salad, aioli and organic French Fries

189 kr.

Tilvalg: 5 gr. trøffel 40 kr.

Option: 5 gr. truffle 40 kr.

Briocheburger med lokalt Galloway-oksekød, Årstidsost fra Tistrup, chipotlemayo, tomat, skalotteløg, hjemmesyltede agurker, økologiske pommes frites og aioli

Brioche burger with beef from local farmers, local organic cheese, chipotlemayo, tomato, shallots, pickled cucumber and organic French Fries

198 kr.

Tilvalg: Bacon 10 kr.

Option: Bacon 10 kr.

Kalvefilet med svampe, bagte beder, rødvinsauce og ristede kartofler

Fillet of veal with mushrooms, baked beets, red wine sauce and roasted potatoes

198 kr.

Frilandsribeye med økologiske pommes frites, grøn salat, aioli og ketchup

Local ribeye with organic French Fries, green salad, aioli and ketchup

255 kr.

Tilvalg: Bearnaise 35 kr.

Option: Bearnaise 35 kr.

DESSERT

4 slags oste

med sødt og sprødt

4 kind of cheeses with sweet and crispy

119 kr.

Årstidstrifli

med knas og creme

Seasonal trifle with crunch and cream

69 kr.

Chokoladefondant

med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

89 kr.

Vaniljeis med knas og chokolade sauce

Vanilla ice cream with crunch and chocolate sauce

79 kr.

KIDSMENU

Fiskefilet med økologiske

pommes frites og

hjemmelavet remoulade

Fishfilet with organic French Fries and homemade remoulade

79 kr.

Økologiske fritter med

hjemmelavet remoulade

Organic French Fries with homemade remoulade

49 kr.

Børneburger med økologiske

pommes frites

Burger with organic French Fries

79 kr.

Chokoladefondant

med vaniljeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

59 kr.

