



AFTEN – DINNER

Man-lør 17-22.00

Søn 17-21.00

GO'WEEKEND MENU

Fredag-søndag

3 retters menu (spørg din tjener)
3 course menu (ask the waitress)

300 kr.

STARTERS

Serranoskinke med grillet brød, pesto, semidried tomater og aioli
Serrano with grilled bread, pesto, semidried tomatoes and aioli
115 kr.

Vesterhavs fiskesuppe med marineret vesterhavsfisk og urter
Fish soup with marinated North Sea fish and herbs
98 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.

Rørt krabbesalat med hjertesalat, hasselnødder, dild og soyareduktion
Crab salad with heart salad, hazelnuts, dill and soy reduction
139 kr.

DAGENS APPETIT

159 kr.

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

SALADS

Salade Nicoise
Salat med lynstegt tun, kartofler, grønne bønner, æg, oliven og dressing
Salad with roasted tuna, potatoes, green beans, eggs, olives and dressing
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.

KIDS MENU

Fiskefilet med økologiske pommes frites og hjemmelavet remoulade
Fishfilet with organic French Fries and homemade remoulade
79 kr.

Børneburger med økologiske pommes frites
Burger with organic French Fries
79 kr.

Økologiske fritter med hjemmelavet remoulade
Organic French Fries with homemade remoulade
49 kr.

Pandekager med is
Pancakes with ice cream
59 kr.

MAIN COURSE

Pasta med pesto, semi-dried tomater og urter
Pasta with pesto, semi-dried tomatoes and fresh herbs
139 kr.
Tilvalg / option:
Rejer / shrimps 40 kr.
Laks / salmon 40 kr.
Kylling / chicken 60 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 ærtepuré
Fish 'n' chips with organic French Fries, sauce tartare and mushy peas
149 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.

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.

Briocheburger med lokalt Galloway-oksekød, Årstidsost fra Tistrup, chipotle mayo, tomat, skalotteløg, hjemmesyltede agurker, økologiske pommes frites og aioli
Brioche burger with beef from local farmers, local organic cheese, chipotle mayo, tomato, shallots, pickled cucumber and organic French Fries
198 kr.
Tilvalg: Bacon 10 kr.
Option: Bacon 10 kr.

Kalvefilet med grillede springløg, løgpuré, syltede løg, ristede kartofler, rødvinssauce
Veal fillet with grilled spring onions, onion puree, pickled onions, roasted potatoes, red wine sauce
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.

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.**

Vesterhavs fiskesuppe med marineret vesterhavsfisk, pocheret æg og urter
Fish soup with marinated west sea fish, poached eggs and herbs
189 kr.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til caféens personale
Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our staff about your requirements

🌿 Fås som vegetarret / Can be served vegetarian

DESSERT

Chokoladefondant

med vaniljeis og knas

Chocolate fondant with vanilla ice cream and crunch

89 kr.

Hjemmelavede pandekager

med vaniljeis og chokoladesauce

Homemade pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce

89 kr.

3 slags oste

med sødt og sprødt

3 kinds of cheese with sweet and crispy

89 kr.

HOT DRINKS

COFFEE / THE

Stempelkaffe 30 kr.

The..... 30 kr.

SPECIAL COFFEE

	Double	Single
Espresso	40 kr.	30 kr.
Cafe latte.....	50 kr.	40 kr.
Cappuccino.....	50 kr.	40 kr.
Americano.....	40 kr.	30 kr.

– Tilvalg sirup 5 kr. (karamel, hasselnød, chokolade eller kanel)

Varm chokolade med flødeskum 40 kr.

SPECIAL COFFEE WITH ALCOHOL

Irish coffee, 4 cl. 75 kr.

French coffee, 4 cl. 75 kr.

