

<u>Drikkevarer:</u> varm	<i>kop</i>	<i>krus</i>	<i>kande 1,2 l</i>
Kaffe eller Te	20,-	25,-	95,-
Espresso	20,-		
Dobbelt Espresso	35,-		
Kakao, Mælk , Café au lait		25,-	
Kakao m/flødeskum		30,-	
Latte Macchiato		35,-	
Cappuccino		30,-	
Tiramisu Sirup, Amaretto Sirup		5,-	
Is-kaffe m/flødeskum		45,-	
Is-chokolade m/flødeskum		49,-	
Varm boullion		25,-	
Gløgg (hjemmelavet)		50,-	
Irish Coffee		50,-	

Espresso, Latte og Cappuccino bliver lavet på friskmalede espressobønner

Kakao bliver lavet på mælk

Ved betaling med danske EC/Mastercard t'ar banken et gebyr fra 1,1%

Drikkevarer:

Vand	10,-
Kande Vand	20,-
Danskvand	20,-
Danskvand m/ friske citron	25,-
Kande Danskvand	95,-
Æble- eller Appelsinjuice	25,-
Apfelschorle (mix fra æblejuice og danskvand)	25,-
Sodavand , f. eks. Cola, Cola light, Cola Zero (Flaske eller 0,5L)	25,-/50,-
Fanta, Sprite	
Spezi (mix fra Fanta og Cola)	25,-
Øl	
Tuborg – alkoholfri	25,-
Alster - alkoholfri (øl og sprite)	25,-
Alster (Toborg og sprite)	25,-
Tuborg	30,-
Tuborg Classic	30,-
Hvedeøl, Specialøl (0,5 l)	50,-
Fadøl fra Rækker Mølle (0,3 l) eller (0,5 l)	35,-/ 50,-
Vin	
Vinschorle	45,-
Vin og Danskvand	
Husets Vin glas - hvid, rød eller rosé	49,-
Husets Vin flaske – incl. 1 kande Vand	179,-
Chardonnay Hvidvin fra Sydfrankrig	
Cabernet Rødvin fra California	
Zinfandel Rosévin fra California	
Snaps (2 cl)	25,-
Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister, Gammel Dansk	
Cognac (3 cl)	55,-
Martell	

Ved betaling med danske EC/Mastercard t'ar banken et gebyr fra 1,1%

Hjemmelavet Pandekager:

Efter et gammel franske opskrift også egnet til diabetiker

Vi laver også pandekager gluten- eller lactosefri efter eget ønske!

C1. Sukker	20,-
C2. Sukker og kanel	25
C3. Æblemos	25,-
C4. Marmelade	25,-
C5. Æblemos, sukker og kanel	30,-
C6. Nutella	30,-
C7. Vanilje-Is og Nutella	40,-
C8. Skinke og ost	35,-
C9. Ost og ananas	35,-
C10. After eight	35,-
C11. Hawaii skinke, ost og ananas	40,-
C12. Amaretto	50,-
C14. Pandekage m/ is fra isbaren efter eget ønske	45,-

Is – Jordbær, Smarties, Blåbær, Nougat, Kirsebær, Bourbonvanilje, Pistacie, Straciatella, Caffé Latte, Chokolade, Citronsorbet

Fiskeburger:

indtil kl. 17

Flute m/smør, salat, løg, agurk

Tunsalat	35,-
hjemmelavet m/ løg og ajoli	
Sild	35,-
Matjes	35,-
Laks - røget skiver, m/ peperrød	35,-
Rejer m/hjemmelavet ajoli, citron, æg	35,-
Bismarckhering	35,-
Pandestegt frisk rødspættefilet fra vesterhavet	45,-
Fiskefrikadelle	45,-
hjemmelavet af pollok og laks, pandestegt	

Lette Frokostretter:

indtil kl. 17

Frisk fisk fra vesterhavet og pandestegt i smør

30. Pommes frites m/pommes frites	25,-
11. Fiskesuppe - hjemmelavet m/havkat, laks, muslinger, krebshaler og hjemmelavet aioli	65,-
15. Schnitzel (af svin) pandestegt i smør, m/ pommes frites m/brasedekartofler (bacon og løg)	95,- 115,-
20. Frisk Stjerneskud 1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar, hjemmelavet dressing og salat på toast eller på rugbrød og efter ønske 2 stegte	95,-
29. 2 marinerede sildefiletter m/hjemmelavet brasedekartofler (m/bacon og løg)	95,-
31. Pølsemix m/karryketchup og rå løg	55,-
33. Rødspættefilet frisk pandestegt m/ rugbrød	45,-
34. Fiskefrikadelle frisk pandestegt hjemmelavet af pollok og laks, m/ rugbrød	45,-
35. Currypølse m/pommes	55,-
36. 2 rødspættefiletter pandestegt m/ hjemmelavet brasedekartofler (m/ bacon og løg)	109,-
39. Frokosttallerken stegt havkat på stegt rugbrød m/hvidløg og rejer, æg og salat m/ hjemmelavet ajoli	89,-
40. 2 rødspættefiletter pandestegt m/ pommes frites	89,-

Rasp indeholder gluten!

Ved betaling med danske EC/Mastercard t'ar banken et gebyr fra 1,1%

Børnemeny:

1. Pasta	40,-
m/skinke i tomatsauce.	
2. Børneschnitzel (af svin) pandestegt	49,-
m/pommes frites.	
m/ brasedekartofler (m/bacon og løg)	69,-
3. 4 Kyllingenuggets	45,-
m/pommes frites.	
ekstra nugget per styk	5,-
3a. 4 hjemmelavet nuggets af Kyllingebrustfilet	65,-
m/pommes frites.	
ekstra nugget per styk	10,-
4. 1 pandestegt rødspættefilet frisk fra vesterhavet	
m/ pommes frites	49,-
m/ brasedekartofler (m/bacon og løg)	69,-
5. 3 Fiskepinde	
m/ pommes frites	55,-

Forret eller hjemmelavet Supperet:

6. Petra's rejecocktail	55,-
m/asparges, artiskok, ærter, æg og hjemmelavet dressing	
7. Tomat-mozzarellasalat	45,-
m/hvidløg og olivenolie	
8. Kæmperejer	79,-
m/ hvidvin-hvidløgssauce eller tomat-oliven-sauce og salat	
9. 12 Snegle	65,-
m/ kryddersmør	
10. Gratinerede artiskok hjerter	55,-
m/hvidvinsauce og urtesmør	
11. Andreas's Fiskesuppe	65,-
m/havkat, laks, muslinger, krebschaler og hjemmelavet aioli	
55. Andreas Gulaschsuppe	55,-
af okseklump	
56. Linsersuppe	45,-
med wiener pølse	
57. Chili con carne	45,-
m/stegt hakket oksekød, røde bønner og stærke krydderier	
58. Tomatsuppe	45,-
m/crème fraîche	

Alle forretter serveres med flute!

Kødretter:

Kødretter bli'r frisk paneret og pandestegt

12. Pande a'la Bork	149,-
Frisk soja og sesam- honnigmarinerede kyllingestrimler, på mediterran-pandestegt grøntsager og m/olivenoil stegte kartoffelbåde ,rosmarin og hvidløg	
12a. Pande a'la Bork <u>vegetar</u>	145,-
m/mediterran-pandestegt grøntsager, m/olivenoil stegte kartoffelbåde rosmarin, hvidløg og Fransk fåreost	
13. original Wiener Schnitzel af kalveindelar	125,-
m/pommes frites	
14. original Wiener Schnitzel af kalveindelar	145,-
m/ brasedekartofler (m/ bacon og løg), og wiener dreng	
m/ brasedekartofler(m/ bacon og løg) , ærter og wiener dreng	165,-
15. Svineschnitzel	
m/ pommes frites	95,-
m/brasedekartofler(m/ bacon og løg)	115,-
16. Jægerschnitzel (af svin)	155,-
m/ hjemmelavet champignon-smørflødesauce og pommes frites	
19. Gyros	155,-
hjemmelavet marinerede nakkefiletstrimler, m/ pommes frites, hjemmelavet tsatsiki og hvidkålsalat	
59. Saftig Steak af oksemørbrad	195,-
fra grill m/ hjemmelavet rødvinssauce eller grønne pebersauce , pandestegte grøntsager og rosmarinkartofler	

lille Salat til hovedret 15,- / uden hovedret 25,-

store blandet salattallerken 55,-
m/hjemmelavet vinaigrette

ekstra

Fåreost	15,-
Rejer	15,-
Æg	10,-
Tun	5,-

Rasp indeholder gluten!

Ved betaling med danske EC/Mastercard t'ar banken et gebyr fra 1,1%

Fiskeretter:

Frisk fisk fra Vesterhavet, fisken bli'r frisk paneret og stegt i panden

20. Frisk Stjernesnud	119,-
1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar, hjemmelavet dressing , ræget laks og salat på toast eller på rugbrød og efter ønske 2 stegte rødspættefiletter	
21. hjemmelavet kulmulefiskeboller	
3 styk med kartoffelsne og hjemmelavet dildflødesauce	115,-
6 styk med kartoffelsne og hjemmelavet dildflødesauce	165,-
22. Rødspætte (sæsonal) ca. 700 gr. råvægt	135,-
pandestegt i smør, m/ brasedekartofler (m/ bacon og løg)	
23. Rødspætte (sæsonal) ca. 700 gr. råvægt	165,-
pandestegt i smør, m/ kartofler og hjemmelavet persillesovs	
24. Kæmperejer	169,-
m/ hvidvin-hvidløgssauce eller tomat-oliven-sauce og Franskbrød	
25. Frisk grillet laksefilet	145,-
m/ tagliatelle i gorgonzolasauce	
26. Frisk grillet laksefilet	145,-
m/ brasedekartofler,(m/ bacon og løg)	
27. Paneret langefilet	165,-
hjemmepaneret, pandestegt i smør, m/sæsonens grøntsager og dertil kartoffelsne	
28. Kryddert havkatfilet	195,-
pandestegt i smør, på julienne grøntsager med kartoffelbåde	
29. 2 marinerede sildefiletter	95,-
m/hjemmelavet brasedekartofler (m/bacon og løg)	
36. 2 pandestegte rødspættefiletter	109,-
m/hjemmelavet brasedekartofler (m/ bacon og løg)	
40. Rødspættefilet	89,-
2 hjemmepanerede rødspættefiletter, stegt på panden m/ pommes frites	

lille blandet salat til hovedret 15,- / uden hovedret 25,-

Rasp indeholder gluten!

Ved betaling med danske EC/Mastercard t'ar banken et gebyr fra 1,1%

Spaghetti:

- 41. Spaghetti** 99,-
m/ bladspinat, stegt laks, mandler og hvidløg
- 42. Spaghetti vegetar** 69,-
m/ champignoner, olivenolie, hvidløg og citron
- 43. Spaghetti vegetar** 69,-
m/ tomat, hvidløg, kapers og oliven
- 44. Spaghetti** 79,-
m/ hakket oksekød, tomat, løg og hvidløg

Dessert:

- 50. Crepe suzette** 89,-
Hjemmelavet pandekager ,flamberet med Cointreau, dertil bourbonvanilje-is
- 51. Blåbærdrøm** 59,-
m/blåbær, blandet jogurt-kvark og bagte æggehvider
- 52. Coupe Danmark** 59,-
3 kugler bourbonvanilje-is, chokoladesauce og flødeskum
- 53. Dessertsynfoni** 79,-
1 Ispraliné, 1 lille overraske og 1 minicrêpe

forskellige pandekager fra kortet
Is fra isbaren