***Hjemmelavede 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. Bourbonvanille-Is og Nutella*** 40,-

***C8. Skinke og ost*** 35,-

***C9. Ost og ananas*** 35,-

***C10. After eight*** 35,-

***C11. Hawaii*** 40,-

skinke, ost og ananas

***C12. Amaretto*** (snaps)50,-

***C14. Pandekage m/ is fra isbaren efter eget ønske*** 45,-

***Gluten-lactosefri pandekage extra 10,-***

***Isbager :***

**1 Kugle** med frisk flødeskum 29,-

**2 Kugler** med frisk flødeskum 38,-

**3 Kugler** med frisk flødeskum 55,-

**Is – Jordbær, Smarties, Blåbær, Nougat, Kirsebær, Bourbonvanille,**

**Pistacie, Straciatella, Caffé Latte, Chokolade, Citronsorbet**

Is-kaffe m/bourbonvanille-is 45,-

og frisk flødeskum

Is-chokolade m/bourbonvanille-is 49,-

og frisk flødeskum

***Lette Frokostretter: indtil kl. 17***

***Frisk fisk fra vesterhavet, hjemmepanert og pandestegt i smør***

***30. Pommes frites*** 25,-

***11. Andreas´s Fiskesuppe - hjemmelavet*** 75,-

m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebsehaler og hjemmelavet aioli

***15. Schnitzel (af svin)- pandestegt i smør***

m/ pommes frites 95,

m/hjemmelavet brasedekartofler ( bacon og løg ) 115,-

***20. Frisk Stjerneskud*** 95.-

1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar,

hjemmelavet dressing og salat på toast eller på rugbrød og efter ønske 2 stegte filetter

***29. 2 marinerede sildefiletter*** 95,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )

***31. Pølsemix*** 55,-

m/karryketchup og rå løg

***33. 1 Rødspættefilet frisk pandestegt i smør*** 45,-

m/ rugbrød

***34. 1 marinerede sildefilet*** 35,-

m/ rugbrød, rå løg og sylteagurk

***35. Currypølse m/pommes*** 55,-

***36. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør*** 119,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler (m/ bacon og løg)

***39. Frokosttallerken*** 89,-

stegt havkatfilet på stegt rugbrød m/hvidløg og rejer, æg og salat

m/ hjemmelavet ajoli

***40. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør*** 99,-

m/ pommes frites

også Børnemenuer, Forretter, Supperetter og nr. 13,14,

***Fiskeburger: indtil kl. 17***

Flute m/smør, salat, løg, agurk

***Forskellige slags med:***

***Tunsalat*** 35,-

hjemmelavet m/ løg og ajoli

***Sild*** 35,-

***Matjes*** 35,-

***Bismarckhering*** 35,-

***Laks -*** røget skiver, m/ peperrød 35,-

***Rejer*** m/hjemmelavet ajoli , citron, æg 35,-

***Pandestegt frisk rødspættefilet fra vesterhavet***  45,-

Rasp indeholder gluten!

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

***Børnemenu:***

***1. Børnespaghetti*** 40,-

m/skinke i hjemmelavet tomatsauce.

***2. Børneschnitzel (af svin) pandestegt***

m/pommes frites. 49,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg ) 69,-

***3. 4 Kyllingenuggets*** 45,-

m/pommes frites.

ekstra nugget per styk 5,-

***3a. 4 hjemmelavet nuggets af kyllingeindelår*** 65,-

m/pommes frites.

ekstra nugget per styk 10,-

***4. 1 pandestegt rødspættefilet frisk fra vesterhavet***

m/ pommes frites 49,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg ) 69,-

***5. 3 Fiskepinde***

m/ pommes frites 55,-

***20a. Børnestjerneskud*** 65**,-**

m/ 1 stegt rødspættefilet, på trekanttoast, ,salat,asparges,rejer,dressing

***Forretter og hjemmelavede Supperetter:***

***6. Petra´s rejecocktail*** 65,-

m/asparges, artiskok, ærter, æg og hjemmelavet dressing

***7. Tomat-mozzarellasalat*** 45,-

m/hvidløg og olivenolie

***8. Kæmperejer*** 79,-

m/ hjemmelavet urtesmør-hvidvin-sauce eller tomat-oliven-sauce

***9. 12 Snegle*** 65,-

m/ hjemmelavet urtesmør

***10. Gratinerede artiskok hjerter*** 65,-

m/hvidvin og hjemmelavet urtesmør

***11. Andreas´s Fiskesuppe***  75,-

m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebsehaler, ærter og hjemmelavet aioli

***55. Andreas´s Gulaschsuppe*** 65,-

af okseklump, selleri, porré, kartofler, gulerødder og krydderier

***56. Linsersuppe***  55,-

med wiener pølse

***57. Chili con carne-*** lidt stærk65,-

m/stegt hakket oksekød, røde bønner

***58. Tomatsuppe*** 45,-

m/crème fraîche

**Alle forretter serveres med flute!**

***Kødretter:***

***Kødretter bli´r frisk paneret og pandestegt***

***12. Pande a’la Bork*** 155,-

frisk soja og sesam- honnigmarinerede kyllingestrimler, på mediterran-

pandestegt grøntsager og m/olivenoil stegte kartoffelbåde ,rosmarin og hvidløg

***12a. Pande a´la Bork vegetar*** 149,-

m/mediterran-pandestegt grøntsager, m/olivenoil stegte kartoffelbåde

rosmarin, hvidløg og Fransk fåreost

***13. original Wiener Schnitzel af kalveindelår*** 135,-

m/pommes frites

***14. original Wiener Schnitzel af kalveindelår*** 155,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )

wiener dreng 10,-

***15. pandestegt skinkeschnitzel***

m/ pommes frites 95,-

m/hjemmelavet brasedekartofler( m/ bacon og løg ) 115,-

***16. Jægerschnitzel – pandestegt skinkeschnitzel***

Pandestegt i smør, m/hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce

m/pommes frites 155,-

m/hjemmelavet brasedekartofler 175,-

***19. Gyros*** 155,-

hjemmelavet marinerede nakkefiletstrimler, m/ pommes frites,

hjemmelavet tsatsiki og hjemmelavet hvidkålsalat

***59. Saftig Steak af kalvefilet***  195,

fra grillet, m/hjemmelavet urtesmør, provecialiske kartofler m/ hvidløg

og frisk stuvet champignoner

***ekstra:***

***hjemmelavede brasedekartofler med løg og bacon*** 45,-

***hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce*** 45,-

***smørærter*** 25,-

**lille blandet Salat til hovedret 25,- / uden hovedret 45,-**

***store blandet salattallerken*** 65,-

***m/hjemmelavet vinaigrette***

***ekstra***

***Æg*** 10,-

***Fåreost*** 20,-

***Rejer*** 20,-

***Tunsalat*** *hjemmelavet*25,-

Rasp indeholder gluten!

***Fiskeretter:***

***Frisk fisk fra Vesterhavet, fisken bli´r frisk paneret og stegt på panden***

**20. Luksus *Stjerneskud*** 139.-

1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar,

hjemmelavet dressing , røget lakseskive og salat på toast eller rugbrød

2 stegte rødspættefiletter efter ønske og 1 indbagte vanamirejer

***21.***

***22. Hele rødspætte (sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt*** 175,-

pandestegt i smør, m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )

***23. Hele rødspætte ( sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt*** 215,-

pandestegt i smør, m/ kartofler og hjemmelavet persillesovs

***24. Kæmperejer***  169,-

m/ hjemmelavet hvidvin-urtesmørsauce eller tomat-oliven-sauce

og flûte

***25. Frisk grillet laksefilet*** 145,-

m/ tagliatelle i hjemmelavet gorgonzolasauce

***26. Frisk grillet laksefilet*** 145,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )

***27. pandestegt kulmulefilet på skindet*** 165,-

m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )

***28. Kryddert havkatfilet*** 195,-

pandestegt i smør, på grøntsager med kartoffelbåde

***29. 2 marinerede sildefiletter*** 95,-

m/hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )

***36. 2 pandestegte rødspættefiletter*** 119,-

m/hjemmelavet brasedekartofler

( m/ bacon og løg )

***40. 2 pandestegte rødspættefiletter*** 99,-

m/ pommes frites

**lille blandet salat til hovedret 25,- / uden hovedret 45,-**

Rasp indeholder gluten!

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

***Spaghetti:***

***41. Spaghetti laks-spinat*** 99,-

dampet laks m/mandler og hvidløg på stuvet bladspinat

***42. Spaghetti champignon vegetar*** 69,-

m/ stuvet champignoner, olivenolie, hvidløg og citron

***43. Spaghetti olive vegetar*** 69,-

m/ tomat, hvidløg, kapers og oliven

***44. Spaghetti*** 79,-

hakket oksekød, hjemmelavet tomatsuace m/ løg og hvidløg

**spaghetti glutenfri extra pris 15,-**

***Desserts:***

***Isbager :***

**1 Kugle** med frisk flødeskum 29,-

**2 Kugler** med frisk flødeskum 38,-

**3 Kugler** med frisk flødeskum 55,-

***forskellige pandekager fra kortet***

***Desserts: kun om aften i forbindelse med hovedret***

***50. Crepe suzette*** 89,-

2 små hjemmelavet pandekager m/ ristet mandler,flamberet med Cointreau,

dertil bourbonvanille-is

***51. Blåbærdrøm*** 59,-

Blåbær m/ blandet jogurt-kvark fløde og bagte æggehvider

***52. Coupe Danmark*** 65,-

3 kugler bourbonvanille-is, chokoladesauce, frugt og frisk flødeskum

***53. Dessertsynfoni*** 79,-

1 bourbonvanille-ispraliné pynt m/ ristet mandler, 1 lille overraske og

1 minicrêpe eller 1 minikage

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

***Drikkevarer: kop krus***

***varm***

Kaffe 20,- 25,-

Kaffe – Coffeinfri 25,- 30,-

Te-pose 20,- 25,-

Te – løse, lavet frisk - kæmpekrus 35,-

Sort, peppermynthe, camomille, fruit, grøn m/lemon, roibusk

Espresso 20,-

Dobbelt Espresso 35,-

Kakao, Mælk eller Café au lait 25,-

Kakao m/ frisk flødeskum 30,-

Latte Macchiato m/ mælkeskum 35,-

Cappuccino 30,-

Tiramisu Sirup, Amaretto Sirup 5,-

Is-kaffe m/bourbonvanilje-is 45,-

og frisk flødeskum

Is-chokolade m/bourbonvanilje-is 49,-

og frisk flødeskum

frisk flødeskum 10,-

Varm boullion 25,-

Gløgg (hjemmelavet) 50,-

Irish Coffee 50,-

m/whiskey, brun sukkerpind og frisk flødeskum

Espresso, Latte og Cappucchino bliver lavet af friskmalede espressobønner

Kakao bliver lavet af mælk

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

***Drikkevarer:***

Vand 10,-

Kande Vand 20,-

Blue Kildevand 1 Flaske 35,-

Danskvand 20,-

Danskvand m/ friske citron 25,-

Kande Danskvand 95,-

Æble- eller Appelsinjuice 25,-

Apfelschorle (mix fra æblejuice og danskvand) 25,-

Økologisk juice 35,-

Æblejuice, Orangejuice eller Hyldeblomst

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 – alcoholfri 25,-

Alster – alcoholfri (øl og sprite) 25,-

Alster (øl og sprite) 30,-

Tuborg, 30,-

Tuborg Classic 35,-

Hvedeøl, Specialøl (0,5 l) 50,-

**Fadøl fra Rækker Mølle** ( 0,3 l ) eller ( 0,5 l ) 35,-/ 60,-

Classic eller Pilsner

**Husets Vin** hvid-rød-rosé – incl. Vand

Chardonnay - hvidvin fra Sydfrankrig

Cabernet - rødvin fra California

Zinfandel - rosévin fra California

250 ml karaffe 65,-

500 ml karaffe 125,-

750 ml flaske ( karaffe ) 179,-

250 ml karaffe vinschorle 49,-

Vin og Danskvand

***Snaps*** ( 2 cl ) 25,-

Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister, Gammel Dansk

**Cognac** ( 3 cl ) 55,-

Martell