

## ***Hjemmelavede Pandekager:***

*Efter et gammel franske opskrift også egnet til diabetiker*

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

<b><i>C1. Sukker</i></b>	20,-
<b><i>C2. Sukker og kanel</i></b>	25,-
<b><i>C3. Æblemos</i></b>	25,-
<b><i>C4. Marmelade</i></b>	25,-
<b><i>C5. Æblemos, sukker og kanel</i></b>	30,-
<b><i>C6. Nutella</i></b>	35,-
<b><i>C7. Bourbonvanille-Is og Nutella</i></b>	45,-
<b><i>C8. Skinke og ost</i></b>	35,-
<b><i>C9. Ost og ananas</i></b>	35,-
<b><i>C10. After eight</i></b>	40,-
<b><i>C11. Hawaii</i></b> skinke, ost og ananas	40,-
<b><i>C12. Amaretto</i></b> (snaps)	50,-
<b><i>C14. Pandekage m/ is fra isbaren efter eget ønske</i></b>	55,-
<b><i>Gluten-lactosefri pandekage extra</i></b>	<b>10,-</b>

### ***Isbager :***

<b>1 Kugle</b> med frisk flødeskum	29,-
<b>2 Kugler</b> med frisk flødeskum	38,-
<b>3 Kugler</b> med frisk flødeskum	55,-

### **Is – Jordbær, Smarties, Blåbær, Nougat, Kirsebær, Bourbonvanille, Pistacie, Straciatella, Caffé Latte, Chokolade, Citronsorbet**

Is-kaffe m/bourbonvanille-is og frisk flødeskum	50,-
Is-chokolade m/bourbonvanille-is og frisk flødeskum	55,-

## **Lette Frokostretter:**

**indtil kl. 17**

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

<b>30. Pommestrites</b>	25,-
<b>11. Andreas's Fiskesuppe - hjemmelavet</b> m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebschaler og hjemmelavet aioli	75,-
<b>15. Schnitzel (af svin)- pandestegt i smør</b> m/ pommestrites	95,-
m/hjemmelavet brasedekartofler ( bacon og løg )	115,-
<b>20. Frisk Stjernesud</b>	115,-
1 dampet + 1 pandestegt rødspættefilet m/ rejer, asparges, kaviar, hjemmelavet dressing og salat på toast eller på rugbrød og efter ønske 2 stegte filetter	
<b>29. 2 marinerede sildefiletter</b>	95,-
m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )	
<b>31. Pølsemix</b>	55,-
m/karryketchup og rå løg	
<b>33. 1 Rødspættefilet frisk pandestegt i smør</b>	45,-
m/ rugbrød	
<b>34. 1 marinerede sildefilet</b>	35,-
m/ rugbrød, rå løg og sylteagurk	
<b>35. Currypølse m/pommestrites</b>	65,-
<b>36. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør</b>	139,-
m/ hjemmelavet brasedekartofler (m/ bacon og løg)	
<b>39. Frokosttallerken</b>	99,-
stegt havkatfilet på stegt rugbrød m/hvidløg og rejer, æg og salat m/ hjemmelavet ajoli	
<b>40. 2 rødspættefiletter pandestegt i smør</b>	109,-
m/ pommestrites	

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

## **Fiskeburger:**

**indtil kl. 17**

Flute m/smør, salat, løg, agurk

### ***Forskellige slags med:***

<b>Tunsalat</b>	35,-
hjemmelavet m/ løg og ajoli	
<b>Sild</b>	35,-
<b>Matjes</b>	35,-
<b>Bismarckhering</b>	35,-
<b>Laks</b> - røget skiver, m/ peperrød	35,-
<b>Rejer</b> m/hjemmelavet ajoli, citron, æg	35,-
<b>Pandestegt frisk rødspættefilet fra vesterhavet</b>	45,-

Rasp indeholder gluten!

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

## ***Børnemenue:***

- |   |      |
|---|------|
| <b>1. Børnespaghetti</b>  | 40,- |
| m/skinke i hjemmelavet tomatsauce.  |      |
| <b>2. Børneschnitzel (af svin) pandestegt</b>                             | 49,- |
| m/pommes frites.  |      |
| m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )                        | 69,- |
| <b>3. 4 Kyllingenuggets</b>   | 45,- |
| m/pommes frites.  |      |
| ekstra nugget per styk  | 5,-  |
| <b>3a. 4 hjemmelavet nuggets af kyllingeindelår</b>                       | 65,- |
| m/pommes frites.  |      |
| ekstra nugget per styk  | 10,- |
| <b>4. 1 pandestegt rødspættefilet frisk fra vesterhavet</b>               | 55,- |
| m/ pommes frites  |      |
| m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )                        | 69,- |
| <b>5. 3 Fiskepinde</b>  | 55,- |
| m/ pommes frites  |      |
| <b>20a. Børnestjernesud</b>   | 65,- |
| m/ 1 stegt rødspættefilet, på trekanttoast, salat,asparges,rejer,dressing |      |

## ***Forretter og hjemmelavede Supperetter:***

- |   |      |
|---|------|
| <b>6. Petra's rejecocktail</b>  | 65,- |
| m/asparges, artiskok, ærter, æg og hjemmelavet dressing                       |      |
| <b>7. Tomat-mozzarellasalat</b>   | 55,- |
| m/hvidløg og olivenolie   |      |
| <b>8. Kæmperejer</b>  | 79,- |
| m/ hjemmelavet urtesmør-hvidvin-sauce eller tomat-oliven-sauce                |      |
| <b>9. 6 Snegle</b>  | 65,- |
| m/ hjemmelavet urtesmør   |      |
| <b>10. Gratinerede artiskok hjerter</b>                                       | 65,- |
| m/hvidvin og hjemmelavet urtesmør   |      |
| <b>11. Andreas's Fiskesuppe</b>   | 75,- |
| m/havkatfilet, laksefilet, muslinger, krebsehaler, ærter og hjemmelavet aioli |      |
| <b>55. Andreas's Gulaschsuppe</b>   | 65,- |
| af okseklump, selleri, porré, kartofler, gulerødder og krydderier             |      |
| <b>56. Linsersuppe</b>  | 55,- |
| med wiener pølse  |      |
| <b>57. Chili con carne-</b> lidt stærk  | 65,- |
| m/stegt hakket oksekød, røde bønner   |      |
| <b>58. Tomatsuppe</b>   | 45,- |
| m/crème fraîche   |      |

**Alle forretter serveres med flute!**

## **Kødretter:**

### ***Kødretter bli'r frisk paneret og pandestegt***

<b>12. Pande a'la Bork</b>	155,-
frisk soja og sesam- honnigmarinerede kyllingestrimler, på mediterrann-pandestegt grøntsager og m/olivenoil stegte kartoffelbåde ,rosmarin og hvidløg	
<b>12a. Pande a'la Bork <i>vegetar</i></b>	149,-
m/mediterrann-pandestegt grøntsager, m/olivenoil stegte kartoffelbåde rosmarin, hvidløg og Fransk fåreost	
<b>13. original Wiener Schnitzel af kalveindelår</b>	135,-
m/pommes frites	
<b>14. original Wiener Schnitzel af kalveindelår</b>	155,-
m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )	
wiener dreng	10,-
<b>15. pandestegt skinkeschnitzel</b>	
m/ pommes frites	95,-
m/hjemmelavet brasedekartofler( m/ bacon og løg )	115,-
<b>16. Jægerschnitzel – pandestegt skinkeschnitzel</b>	
Pandestegt i smør, m/hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce	
m/pommes frites	155,-
m/hjemmelavet brasedekartofler	175,-
<b>59. Saftig Steak af kalvefilet</b>	195,-
fra grillet, m/hjemmelavet urtesmør, provencialiske kartofler m/ hvidløg og frisk stuvet champignoner	
<b><i>ekstra:</i></b>	
<b><i>hjemmelavede brasedekartofler med løg og bacon</i></b>	45,-
<b><i>hjemmelavet champignon-vin-smør-flødesauce</i></b>	45,-
<b><i>smørærter</i></b>	25,-
<b>lille blandet Salat</b>	<b>til hovedret 35,- / uden hovedret 45,-</b>
<b>store blandet salattallerken</b>	75,-
<b>m/hjemmelavet vinaigrette</b>	
<b><u>ekstra</u></b>	
<b>Æg</b>	10,-
<b>Fåreost</b>	20,-
<b>Rejer</b>	20,-
<b>Tunsalat hjemmelavet</b>	25,-

Rasp indeholder gluten!

## **Fiskeretter:**

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

<b>20. Luksus Stjernesked</b>	159,-			
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				
<b>22. Hele rødspætte (sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt</b>	175,-			
pandestegt i smør, m/ hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )				
<b>23. Hele rødspætte ( sæsonal ) ca. 1400 gr. råvægt</b>	215,-			
pandestegt i smør, m/ kartofler og hjemmelavet persillesovs				
<b>24. Kæmperejer</b>	169,-			
m/ hjemmelavet hvidvin-urtesmørsauce og flûte				
<b>25. Frisk grillet laksefilet</b>	155,-			
m/ tagliatelle i hjemmelavet gorgonzolasauce				
<b>26. Frisk grillet laksefilet</b>	155,-			
m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )				
<b>27. Pandestegt kulmulefilet på skindet</b>	165,-			
m/ hjemmelavet brasedekartofler,( m/ bacon og løg )				
<b>28. Kryddert havkatfilet</b>	215,-			
pandestegt i smør, på grøntsager med kartoffelbåde				
<b>29. 2 marinerede sildefiletter</b>	95,-			
m/hjemmelavet brasedekartofler ( m/bacon og løg )				
<b>36. 2 pandestegte rødspættefiletter</b>	139,-			
m/hjemmelavet brasedekartofler ( m/ bacon og løg )				
<b>40. 2 pandestegte rødspættefiletter</b>	109,-			
m/ pomes frites				
<b>lille blandet salat</b>	<b>til hovedret</b>	<b>35,- /</b>	<b>uden hovedret</b>	<b>55,-</b>

Rasp indeholder gluten!

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



<b><i>Drikkevarer:</i></b>	<b><i>kop</i></b>	<b><i>krus</i></b>
<b><i>varm</i></b>		
Kaffe	20,-	25,-
Kaffe – Coffeinfri	25,-	30,-
Te-pose	20,-	25,-
Te – løse, lavet frisk - kæmpekrus Sort, peppermynthe, camomille, fruit, grøn m/lemon, roibusk		35,-
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 og frisk flødeskum		50,-
Is-chokolade m/bourbonvanilje-is og frisk flødeskum		55,-
frisk flødeskum		10,-
Varm boullion		25,-
Gløgg (hjemmelavet)		50,-
Irish Coffee m/whiskey, brun sukkerpind og frisk flødeskum		50,-

Espresso, Latte og Cappuccino 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,-
<b>Øl</b>	
Tuborg – alkoholfri	25,-
Alster – alkoholfri (øl og sprite)	25,-
Alster (øl og sprite)	30,-
Tuborg,	30,-
Tuborg Classic	35,-
Hvedeøl, Specialøl (0,5 l)	50,-
<b>Fadøl fra Rækker Mølle ( 0,3 l ) eller ( 0,5 l )</b>	35,-/ 60,-
Classic eller Pilsner	
<b>Husets Vin</b> 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	
<b>Snaps ( 2 cl )</b>	25,-
Amaretto, Aquavit, Baileys, Jägermeister, Gammel Dansk	
<b>Cognac ( 3 cl )</b>	55,-
Martell	