



Aftenkort



Tarte Flambée

En tarte flambée er en traditionel ret fra Alsace, også kendt som "flammekueche" på tysk. Det er en slags fladbrødspizza som bages hurtigt ved høj temperatur i en special ovn, hvilket giver den en sprød og let brændt kant. Den kan nydes som snack til drinks eller som forret.

Tarte flambée med peberbacon og løg 85,-
Tarte flambée med gedeost og porre 85,-

Forretter

Carpaccio af rimmet færøsk laks 149,-
med fennikel crudité, peberrodscreme og rugbrødstuiles

Toast Skagen 148,-
Søkogte rejer med cremet dressing, dild, kørvel og ørredrogn

Fransk rørt oksetatar af okseinderlår (forret størrelse) 95,-
med krydderurtemayonnaise og cremet æggeblomme
Tilkøb af pommes frites +45,-

Hovedretter 199,-

For sejlklubbernes medlemmer 179,-

Alle hovedretter serveres med en blandet grøn salat, en sauce og en kartoffel efter eget valg. Vælg derefter din ønskede side order

Moules marinières
hvidvins dampede blåmuslinger med urter i julienne

Ribeye - ca.300 gr. (tillæg 100,-)
Vælg mellem rød, medium og gennemstegt

Helstegt slethvar (tillæg 100,-)
Serveret med brunet smør, kapers og citron

Fransk rørt oksetatar af okseinderlår
med krydderurtemayonnaise og cremet æggeblomme

Stegt kyllingebryst
Med peberfrugt/løg kompot

Vegetar bøv

Kartofler
Små kartofler eller pommes frites

Saucer
Bearnaisesauce, pebersauce, rødvinssauce

dips
Aioli, mayonnaise, chili mayonnaise, remoulade, tatarsauce

Garniture
Lune grønne bønner vendt med cherry tomater 45,-
Basquaise (peberfrugt/løg kompot) 45,-

Burger

For sejlklubbernes medlemmer 168,-
148,-

Alle vores burger serveres med pommes frites og mayonnaise

Klassisk cheese burger - (også i vegetarisk udgave)
Hakket oksekød, Cheddar ost, agurkesalat, rødløg, salat, tomat, royal dressing

Crispy chicken burger
Kylling, chilimayonnaise, peberfrugt kompot, rukulasalat rødløg

Salater

Cæsarsalat 178
Med hjertesalat, stegt kylling, parmesan, crouton

Social dining

Små anretninger serveres som deleretter.
Skal bestilles til hele bordet
(børn undtaget)

Carpaccio af rimmet færøsk laks
Tarte flambée med peberbacon og løg
Fransk rørt oksetatar

Unghane bryst fra Rokkedal
Lune grønne bønner vendt med cherry tomater
nye kartofler vendt med persille og smør
grøn salat
estragonsauce

Marinerede bær med vanilje is

398,- pr. person

Ost og dessert

3 slags oste - med sødt og sprødt 110,-

Hjemmelavet is 55 - 65 - 75,-
Spørg serveringspersonalet om dagens udvalg

Affogato - espresso med vaniljeis 85,-

Creme brulée 95,-

Marinerede bær med vanilje is 95,-

Café gourmand - kaffe/te og tre søde sager 125,-