



# Aftenkort



## Tarte Flambée

En tarte flambée er en traditionel elsassisk ret, 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.

<b>Tarte flambée med peberbacon og løg</b>	85,-
<b>Tarte flambée med gedeost og porre</b>	85,-

## Forretter

<b>Hvide asparges</b> med sauce mousseline Tilvalg af rejer	149,- +49,-
<b>Tun ceviche</b> af Hamachi tun med lime, mango, chili og koriander	155,-
<b>Toast Skagen</b> Søkogte rejer med cremet dressing, dild, kørvel og ørredrogn	148,-
<b>Fransk rørt oksetatar af okseinderlår</b> med krydderurtemayonnaise og cremet æggeblomme	95,-

## Hovedretter 199,-

For sejlklubbernes medlemmer 179,-

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

**Moules marinières**  
hvidvins dampede blåmuslinger med urter i julienne

**Stegt kalvecuvette - ca.150 gr.**  
med krydderurter/hvidløgssmør

**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**

**Vegetar bøf**

### Kartofler, saucer og dips

Små kartofler eller pommes frites

Bearnaisesauce, pebersauce, skysauce, aioli,  
mayonnaise chili mayonnaise, remoulade  
eller tatarsauce

### Garniture

Lune grønne bønner vendt med cherry tomater	45,-
Basquaise (peberfrugt/løg kompot)	45,-
Sommer grønt vendt med smør og persille	45,-

## Burger

For sejlklubbernes medlemmer	148,-
------------------------------	-------

Hakket oksekød eller vegetar bøf af ærteprotein  
Vesterhavs ost, agurkesalat, rødløg, salat,  
langtidsbagt tomat, royal dressing,  
pommes frites, mayonnaise og chilimayonnaise

## Ost og dessert

<b>3 slags oste</b> Med sødt og sprødt	110,-
<b>Hjemmelavet is</b> Spørg serveringspersonalet om dagens udvalg Serveres med friske bær og mandler	75 - 85 - 95,-
<b>Affogato</b> Espresso shot med vanilje is	85,-
<b>Creme brulée</b>	95,-
<b>Marinerede jordbær med vanilje is</b>	95,-
<b>Café gourmand</b> Kaffe/te og tre søde sager	125,-

## Social dining

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

**Hvide asparges med mousseline sauce**  
**Tarte flambée med peberbacon og løg**  
**Fransk rørt oksetatar**

**Kalvecuvette**  
**Lune grønne bønner vendt med cherry tomater**  
**nye kartofler vendt med persille og smør**  
**grøn salat**  
**bearnaise sauce**

**Marinerede jordbær med vanilje is**

398,- pr. person