



## Aftenkort

### Forretter

**Kartoffel/porresuppe** 148  
Med ristet bacon

**Lakserillette** 148  
Med sprød salat og rugbrødstuile

**Grønne asparges** 148  
Serveret med æggevinaigrette og friske krydderurter

### Hovedretter

**Poulet basquaise** 198  
Farseret bryst af Rokkedahl kylling og croquette af lår serveret på tomat og peberfrugt kompot fra basque landet, hertil gnocchi og estragonsauce

**Bagt laks** 228  
Serveret med saltbagt selleri, selleripuré og hummerbisque

### Ost og dessert

**3 slags oste** 110  
Med sødt og sprødt

**Gâteau Marcel** 110  
Med solbærrøm is

**Creme brulée** 95

**Tre kugler hjemmelavet is** 95  
Dagens udvalg

**Café gourmand** 125  
Kaffe/te og tre søde sager

**Til børn** 139

**Rødspættefilet**  
med remoulade og pommes frites

**Til dessert**  
To kugler vaniljeis

### Burger

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

168,-

148,- for sejlkлубbernes medlem

### Menu

**Kartoffel/porresuppe**  
Med ristet bacon

**Lakserillette**  
På sprød salat

**Grønne asparges**  
Serveret med æggevinaigrette



**Poulet Basquaise**  
Farseret bryst af Rokkedahl kylling og croquette af lår  
med tomat og peberfrugt kompot, små kartofler  
og estragonsauce

**Salat**  
Med hestebønner og tomat



**Tre små desserter**  
Rabarbertrifli  
Hvid chokolade crème brulée  
Rabarbersorbet

**398,- pr. person**

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

### Dagens ret

for sejlkлубbernes medlem

198

178

#### Mandag

Wienerschnitzel med kartofler, ærter og citronskive med ansjos, kapers og peberrod

#### Tirsdag

Hakkebøf med bløde løg, ærter, skysauce og kartofler

#### Onsdag

Kylling Danoise med kartofler, agurkesalat, skysauce og rabarberkompot

#### Torsdag

Bagt laks serveret med saltbagt selleri, selleripuré og hummerbisque