

Hjertelig velkommen på

RESTAURANT 30

FEBRUAR

*-en kulinarisk madoplevelse
udover det sædvanlige*

30 Februar's lækre 5 retters menu

FORRET

Laksetatar med mango og mascarpone

MELLEMRET

Carpaccio af oksemørbrad med salat og bourbon honning

GANERENSER

Lime sorbet og citron vodka

HOVEDRET

Oksemørbrad serveret med dagens garniture, dagens kartoffel
og rødvinssauce

DESSERT

Hvid chokolade crème brûlée med appelsinsorbet og bær

5 RETTER KR. 449,-

Vinmenu

2 GLAS 179 KR.

Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Frankrig
Château Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, USA

3 GLAS 249 KR.

Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Frankrig
Château Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, USA
Warre's, Otima - 10 year Tawny, Portugal

FORRETTER

Røget krondyrfilet

Med salat vendt i balsamico, vanilje marineret skovbær og lakrids

109,-

Laksetatar med avocado

Urtemarineret laks med mango, mascarpone og avocado

109,-

Carpaccio med bourbon honning

Af oksemørbrad serveret med salat, pinjekerne og Vesterhavsost

109,-

Signatur salat

Frisk salat med feta, glasnudler og goma dressing

109,-

Kæmperejer

Serveret i cremet spinat og safran sauce

109,-

Dagens suppe

Spørg efter dagens suppe

109,-

HOVEDERETTER

Oksemørbrad

Serveret med dagens garniture og dagens kartoffel
vælg mellem rødvinssauce, pebersauce, urtesmør

299,-

Ribeye

Serveret med pommés
vælg mellem rødvinssauce, pebersauce, urtesmør

349,-

Lammekrone

Grillet lammekrone serveret med dagens garniture, babykartofler og hvidløgsrosemarin sauce

299,-

Kylling supreme

Sprød stegt kyllingebryst serveret med dagens garniture, dagens kartoffel og champignonsauce

249,-

Butterfly tigerrejer

Marinerede rejer serveret med krydrede babykartofler og karamelliseret lime

299,-

Grillet laks

Laksefilet serveret med dagens garniture, dagens kartoffel,
teriyaki sauce og karamelliseret lime

289,-

DESSERT

Ostetallerken

Serveret med surt og sødt

109,-

Chokoladekage

Med vaniljeis og marineret skovbær

89,-

Hvid chokolade crème brûlée

Med appelsinsorbet og bær

89,-

Is creme à la 30 Februar

89,-

VARME DRIKKE

caffè latte/cappuccino

49,-

kaffe/the

45,-

Espresso

45,-

Irish coffee

89,-

KOLDE DRIKKE

Sodavand

49,-

Kande danskvand

59,-

Bornholmer Most

49,-

Øl Fur Bryghus

75,-

Alkoholfri Øl

49,-

Ekstra tilbehør

Pommes frites 39,- • Brød 20,- • Sauce 15,-

VINKORT

Mousserende vin

	glas	1/1
Saint Louis Sparkling Demi Sec Frankrig	79,-	379,-
Bestheim Crémant d'Alsace Brut - Heritage, Alsace Frankrig		449,-

Hvidvin

	glas	1/1
Chiàro di Lùna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien, Italien	79,-	379,-
Dr. Loosen Eroica Riesling, Tyskland	89,-	399,-
Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Vin de Pays d'OC, Frankrig	89,-	399,-
Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig	149,-	699,-
3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		399,-

Rødvin

	glas	1/1
Casalfort, Ripasso Valpolicella, Veneto, Italien	89,-	399,-
Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon - Limited Edition, USA	99,-	449,-
Villalta, Amarone della Valpolicella XIX, Veneto, Italien	149,-	649,-
Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, Beaujolais, Frankrig		429,-
Black Ink, Old Vine Zinfandel, California, USA		449,-
Château des Jacques, Fleurie, Beaujolais, Frankrig		549,-
Château Chambrun, Bordeaux, Lalande de Pomerol, Frankrig		799,-
M. Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape - La Bernardine, Rhône Syd, Frankrig		799,-
Brovia - Barolo, Piemonte, Italien		899,-

Rosévin

	glas	1/1
Marius Rosé by Michel Chapoutier, Vin de Pay d'Oc, Frankrig		329,-
Perette Rosé, Vin de Pay d'Oc, Frankrig	89,-	399,-

Dessertvin

	glas	1/1
Domäne Wachau, Beerenauslese Terrassen, Wachau, Østrig	85,-	425,-

Portvin

	glas	1/1
Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal	85,-	