



Aftenkort

Forretter

Jordskokkesuppe Med jordskokkechips og rilette af confiteret and og trøffelolie	148
Lakserilette Med sprød salat og rugbrødstuile	148
Bagt artiskok Serveret med artiskokpuré, parmesan og mandler	148

Hovedretter

Tatar Rørt fransk tatar af okseinderlår med pommes friter og mayonnaise	198
Coq au vin Unghane i rødvinssauce med perleløg og bacon	198
Brødstegt torsk Serveret med urter à la nage og kartofler	228

Ost og dessert

3 slags oste Med sødt og sprødt	110
Gâteau Marcel Med solbærrom is	110
Creme brulée	95
Tre kugler hjemmelavet is Dagens udvalg	95
Café gourmand Kaffe/te og tre søde sager	125

Til børn

Rødspættefilet med remoulade og pommes frites	139
Til dessert To kugler vaniljeis	

Burger

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

168,-
148,- for sejlklubbernes medlem

Menu

348,- pr. person

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

Jodskokkesuppe

Med jordskokkechips og rilette af confiteret and og trøffelolie

Tatar

Rørt fransk tatar af okseinderlår

Bagt artiskok

Serveret med artiskokpuré og parmesan



Coq au vin

Unghane i rødvinssauce
med perleløg og bacon

Salat

Med grønne bønner, feta og julesalat



Tre små desserter

Creme brulée
Mazarintærte
Solbærrom is

Dagens ret

for sejlklubbernes medlem

198

178

Torsdag

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

Fredag

Bagt laks med sauce hollandaise, dagens garniture og små kartofler

Lørdag

Kylling Danoise med kartofler, agurkesalat, skysauce
og rabarberkompot

Søndag

Langtidsstegt oksecuvette med grøn salat vendt i
vinaigrette, béarnaisesauce og pommes frites