

FROKOST

FRA kl. 11.00 - 16.30

| | |
|---|------|
| GRILLET STEAK | 75,- |
| Oksessteak af argentinsk fritgående kvæg serveres med krydrede kartoffelbåde. Hertil bearnaisesauce. Ønskes en anden sauce spørg venligst betjeningen. | |
| DANSK HAKKEBØF | 69,- |
| Hakkebøf af hjemmelavet kødfars. Serveres m. stegte løg, krydrede kartoffelbåde og bearnaisesauce. | |
| GRILLET KYLLINGEBRYST | 69,- |
| Marineret kyllingebryst m. barbequesauce. Serveres med kogte, løse ris. | |
| GRILLET SVINEKOTELET | 69,- |
| Svinekotelet med cremet champignonsauce. Serveres med kogte, løse ris. | |
| GRILLET LAKSESTEAK | 75,- |
| Laksesteak m. tomat flødesauce med krebbsehale. Serveres med kogte, løse ris. | |
| SPAGHETTI CARBONARA | 69,- |
| Spaghetti med bacon og æg i cremet flødecremesauce, Serveres med ovnbagt ciabattabrød, smør og et strøg af parmesanost. | |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 69,- |
| Spaghetti m. hjemmelavet kødsauce med et strøg af mozzarella ost. Serveres m. ovnbagt ciabattabrød og smør. | |
| VEGETAR PASTA | 69,- |
| Spaghetti med dagens grøntsager vendt i chili-tomatflødesauce. Serveres med ovnbagt ciabattabrød og smør. | |

ALLE RETTER SERVERES MED EN SKÅL FRISK SALAT MED DRESSING

FORRETTER

| | |
|---|------|
| REJECOCTAIL | 79,- |
| Den klassiske danske rejecocktail med koldvandsrejer, rød/sort kaviar, salat og kokkens hjemmerørte skaldyrs dressing. | |
| CALAMARI | 75,- |
| Indbagte blæksprutteringe anrettet på bund af iceberg salat, rucola og årstidens grønt. Dertil kokkens hjemmerørte skaldyrs dressing. | |
| INDBAGTE REJER | 79,- |
| Indbagte rejer anrettet på sprød salatbund og årstidens grønt. Dertil kokkens hjemmerørte skaldyrs dressing. | |
| LAKSECARPPACIO | 79,- |
| Norsk koldrøget laks anrettet på bund af iceberg og rucola salat med hjemmelavet lime/citron pesto. | |
| TIGERREJER | 79,- |
| Grillede tigerrejer på spyd anrettet på sprød grøn salat med skaldyrs dressing. | |
| KARRYSUPPE | 79,- |
| Cremet, hjemmelavet karrysuppe med kylling og ris. | |
| TOMATSUPPE | 79,- |
| Cremet, hjemmelavet tomatsuppe krydret med hvidløg. Hertil hvidløgs croutoner | |
| RETTERNE SERVERES MED OVNBAKT CIABATTABRØD OG SMØR | |
| HVIDLØGSBRØD (Bruschetta) | 65,- |
| Lækkert hjemmebagt brød med hvidløg, peberfrugt, rødløg, græske oliven, feta og tomat med revet cheddar ost. | |
| TOMATBRØD | 65,- |
| Lækkert ovnbagt brød med tomater, soltørrede tomater, oliven, rødløg, peberfrugt og revet cheddar ost, serveres på bund af rucola. | |

SALATER

| | |
|---|-------|
| KYLLINGSALAT | 95,- |
| En spændende sprød salat med kylling og grønne asparges, rødløg, peberfugt og soltørrede tomater. Serveres med cremefraiche dressing. | |
| SERRANOSALAT | 109,- |
| Sprødstegt serranoskinke med stegte pinjekerner, rødløg, peberfrugt, soltørrede tomater og limepesto. | |
| FETASALAT | 95,- |
| Spændende sprød salat med græsk fetaost, oliven, rødløg, peberfrugt, soltørrede tomater og creme fraiche dressing. | |
| REJESALAT | 99,- |
| Friske koldvandsrejer anrettet på en spændende salat af rødløg, peberfrugt med grønne asparges, citron, æg, kaviar og hjemmerørt skaldyrsdressing. | |
| TUNMOUSSESALAT | 95,- |
| Tunmousse anrettet på en sprød salat med kapers, majs, citron, peberfrugt, rødløg, ærter og creme fraiche dressing. | |
| VEGETARSALAT | 85,- |
| Alt grønt og sundt fra køkkenet med soltørrede tomater, ristede pinjekerner og creme fraiche dressing. | |
| SEAFOODSALAT | 109,- |
| Grillet tigerrejer, koldrøget laks, koldvandsrejer. Serveres på en bund af sprød salat, hertil skaldyrs dressing. | |

SALATERNE SERVERES MED OVNBAKT CIABATTABRØD OG SMØR.

STEAKS

| | |
|---|-------|
| PEBERBOEUF | 169,- |
| 220 grams steak af oksefilet. Serveres med grillet tomat, krydrede kartoffelbåde og pebersauce. | |
| GORGONZOLA STEAK | 179,- |
| 220 grams oksefilet. Serveres med krydrede kartoffelbåde og hertil cremet østershatte svampe- gorgonzolasauce. | |
| WHISKY STEAK | 169,- |
| 220 grams oksefilet med grillet aubergine og krydrede kartoffelbåde. Hertil whiskysauce. | |
| BEARNAISE STEAK | 169,- |
| 220 grams steak af oksefilet. Serveres med grillet asparges og krydrede kartoffelbåde. Hertil bearnaisesauce. | |
| HERREGÅRDSBØF | 149,- |
| 250 grams grillet herregårdsbøf. Serveres med grønne ærter og samsøkartofler. Hertil bearnaisesauce. | |
| SVINEKOTELETTER | 169,- |
| To grillede svinekoteletter. Serveres med ris, Samsøkartofler og champignonsauce. | |
| KYLLINGESTEAK | 149,- |
| Grillet kyllingebryst. Serveres med Samsøkartofler, ris og whiskysauce. | |
| LAKSE STEAK | 179,- |
| To grillede laksesteaks m. cremet tomat-flødesauce med krebsehaler. Serveres med Samsøkartofler og ris. | |

ALLE STEAKS STAMMMER FRA ARGENTISK FRITGÅENDE KVÆG OG TILBEREDES PÅ KULGRILL OG
SERVERES MED EN SKÅL FRISK SALAT

PASTA

| | |
|---|-------|
| FETTUCCINE E POLLO | 109,- |
| Husets klassiske kyllingepasta med bacon og barbeque-marineret kylling vendt i cremet flødesauce. | |
| FETTUCCINE E FILETTO | 109,- |
| Fettuccine med finskåret mørt oksefilet, rødløg og svampe vendt i cremet flødesauce. | |
| FETTUCCINE GORGENZOLA | 119,- |
| Fettuccine med østershatte og finskåret mørt oksefilet i cremet gorgonzolasauce. | |
| FETTUCCINE MARINARA | 119,- |
| Fettuccine med krebshealer, tigerrejer og Koldrøget laks i cremet limeflødepestosauce. | |
| LASAGNE KLASSISK | 109,- |
| Traditionel italiensk lasagne med hjemmelavet cremet kødsauce, bechamelsauce og revet mozzarella lagt på friske pastaplader. Serveres med cremefraiche og sød chilisauce. | |
| LASAGNE GORGONZOLA | 119,- |
| Hjemmelavet italiensk lasagne med østershatte svampe og kødsauce vendt i cremet gorgonzolasauce på en bund af friske pastaplader. | |
| SPAGHETTI CARBONARA | 109,- |
| Spaghetti med bacon og æg vendt i cremet flødesauce. Med et strøg af med parmesanost. | |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 109,- |
| Spaghetti med hjemmelavet kødsauce med et strøg af revet mozzarellaost. | |
| SPAGHETTI VEGETAR | 109,- |
| Spaghetti med årstidens grøntsager vendt i chili-tomatflødesauce | |

ALLE PASTARETTER SERVERES MED EN SKÅL FRISK SALAT, OVNBAGT CIABATTABRØD OG SMØR.

SANDWICHES

ALLE SANDWICHES SERVERES PÅ OVNBAKT CIABATTABRØD

| | |
|---|------|
| CLUB SANDWICH | 95,- |
| Marineret grillet kyllingebryst med bacon. Serveres med tomat, agurk, rødløg, sprød salat, rucola, peberfrugt og hjemmelavet karrydressing. | |
| LAKSE SANDWICH | 95,- |
| Koldrøget norsk laks med koldvandsrejer, tomat, agurk, rødløg, sprød salat, rucola, peberfrugt og citron med limepesto. | |
| TUNMOUSSE SANDWICH | 95,- |
| Hjemmerørt tunmousse anrettes med kapers, rødløg, sprød salat, agurk, rucola, peberfrugt, tomat og creme fraiche dressing. | |
| REJE SANDWICH | 99,- |
| Sandwich med koldvandsrejer og æg, anrettet med sprød salat, agurk, peberfrugt, rucola, tomat, rødløg og klassisk mayonnaise. | |
| SERRANO SANDWICH | 95,- |
| Lufttørret spansk serranoskinke med stegte pinjekerner, cremet urtepesto, sprød salat, agurk, peberfrugt, tomat, rødløg og rucola. | |
| OKSEFILET SANDWICH | 99,- |
| Marinede oksefilet strimler med cremet urtepesto og hjemmelavet tzatziki. serveres med sprød salat, agurk, rucola, peberfrugt, oliven, soltørret tomater, tomat og rødløg. | |
| VEGETAR SANDWICH | 89,- |
| Vegetarsandwich med cremet urtepesto, fetaost, soltørrede tomater, oliven, tzatziki og alt det grønne og sunde fra køkkenet. | |

ØNSKES EN SKÅL MED KRYDREDE KARTOFFELBÅDE MED HJEMMELAVET HVIDLØGSMAYONAISE TIL SANDWICHEN
KR. 29,-

BURGER

| | |
|---|-------|
| HUSETS BURGER | 119,- |
| Visas kendte burger med 200 grams grillet bœf af hakket oksekœd med sprœd salat, tomat, agurk, rœdlœg, Bacon og cheddar ost. Serveres med krydrede kartoffelbœde. Hertil hjemmelavet hvidlœgsmayonaise og Heinz ketchup. | |
| KYLLINGE BURGER | 119,- |
| Grillet barbecuemarineret kyllingebryst med sprœd salat, tomat, agurk og rœdlœg. Serveres med krydrede kartoffelbœde og hjemmelavet hvidlœgsmayonaise og Heinz ketchup. | |
| MEXICANSK Salsa BURGER | 119,- |
| 200 grams grillet bœf af hakket oksekœd med sprœd salat, tomat, agurk, cheddar ost, rœdlœg og jalapenos. Serveres med krydderstegte kartoffelbœde og Salsa. | |

ALLE BURGERE SERVERES MED OVNBAKT CIABATTABRœD.

SPECIAL BURGER

| | |
|---|-------|
| BLUE CHEESE BURGER | 125,- |
| 200 gram flammegrillet bøf af hakket oksekød med brieost, onion rings, bacon, tomat, rødløg, pickles, icebergsalat, rucola og rød peberfrugt. Serveres med krydrede kartoffelbåde, hertil hjemmelavet hvidløgsmayonnaise og Heinz ketchup. | |
| BARBEQUE BURGER | 125,- |
| 200 gram flammegrillet bøf af hakket oksekød med cheddar ost, pickles, onion rings, tomater, agurk, rød peberfrugt, rucola og icebergsalat Serveres med krydrede kartoffelbåde, hertil barbequesovs og Heinz ketchup. | |
| OKSEFILET BURGER | 135,- |
| 200 grams Grillet, argentinsk oksefilet med sprød salat, tomat, agurk, rødløg, rucola og rød peberfrugt. Serveres med krydrede kartoffelbåde. Hertil hjemmelavet hvidløgsmayonaise og Heinz ketchup. | |
| FISKE BURGER | 129,- |
| 2 stk fiskefilet med koldrøget laks, koldvandsrejer, kaviar, sprød salat, tomat, agurk, rødløg, rucola, rød peberfrugt, citron og skaldyrsdressing. Serveres med pommes frites, Heinz ketchup og remoulade | |
| HUSETS XL BURGER | 149,- |
| Visas kendte burger, med 400 gram grillet bøf, spejlæg, bacon cheddar ost, rødløg, rød peber, agurk, rucola og salat. Serveres med krydrede kartoffelbåde, pickles, onions rings, hertil hjemmelavet hvidløgsmayonnaise og Heinz ketchup. | |

ALLE BURGERE SERVERES MED OVNBAGT CIABATTABRØD.

BURRITOS

| | |
|--|-------|
| BURRITO MED OKSEFILET | 119,- |
| Hvedetortilla med marinerede oksefilet strimler, rødløg, peberfrugt, cheddar ost. Serveres med kogte, løse ris, nachos, tzatziki og frisk salat. | |
| BURRITO MED KYLLING | 119,- |
| Hvedetortilla med marineret kyllingestrimler, rødløg, peberfrugt, cheddar ost. Serveres med kogte, løse ris, nachos, tzatziki og frisk salat. | |
| BURRITO MED OKSEKØD | 119,- |
| Hvedetortilla med marineret hakket oksekød, rødløg, peberfrugt, cheddar ost. Serveres med kogte, løse ris, nachos, tzatziki og frisk salat. | |

NACHOS

| | |
|--|------|
| NACHOS NORMALES | 79,- |
| Ovnbagte tortillachips med cheddar ost. Anrettes med salsa, creme fraiche og guacamole. | |
| NACHOS MED OKSEFILET | 89,- |
| Ovnbagte tortillachips med strimler af oksefilet og cheddar ost. Anrettes med salsa, creme fraiche og guacamole. | |
| NACHOS MED KYLLING | 89,- |
| Ovnbagte tortillachips med fintskåret kylling og cheddar ost. Anrettes med salsa, creme fraiche og guacamole. | |
| NACHOS MED OKSEKØD | 89,- |
| Ovnbagte tortillachips med hakket oksekød og cheddar ost. Anrettes med salsa, creme fraiche og guacamole. | |

BØRNE MENUER

| | |
|--|------|
| PIZZA BATMAN | 69,- |
| Pizza i god børnestørrelse med tomatsovs, ost, skinke, cocktailpølser og oregano | |
| PIZZA SPIDERMAN | 69,- |
| Pizza i god børnestørrelse med tomatsovs, ost, pepperoni og oregano. | |
| KYLLINGENUGGETS | 69,- |
| Kyllingenuggets med pommes frites. Hertil Heinz ketchup og remoulade. | |
| FISKEFILET | 69,- |
| Fiskefilet med pommes frites. Hertil ketchup og remoulade. | |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 69,- |
| Spaghetti med hjemmelavet kødsauce med et strøg af revet mozzarellaost | |

VARME DRIKKE

| | |
|--|------|
| STOR KOP KAFFE | 26,- |
| Kaffen består af 100% arabica bønner | |
| ØKOLOGISK TEA | 26,- |
| Vælg mellem flere varianter, spørg venligst betjeningen | |
| CAPPUCCINO | 38,- |
| Espresso i bunden, derpå den varme, skummede mælk med et drys af kakao | |
| KAKAO | 38,- |
| Varm chokolade med flødeskum | |
| CAFE LATTE | 38,- |
| Espresso med dampvarmet mælk og en smule skummende mælk i toppen. | |
| MACCHIATO | 34,- |
| Et skud espresso med en lille pude af mælkeskum på toppen | |
| CAFE-AU-LAIT | 38,- |
| Fransk "espresso med mælk" er espresso serveret blandet med varm mælk, | |
| ESPRESSO | 34,- |
| Er et italiensk ord for kaffe og betyder "meget hurtigt" espresso er en koncentret lille kop kaffe | |
| DOBBELT ESPRESSO | 39,- |
| Er et italiensk ord for kaffe og betyder "meget hurtigt" espresso er en koncentret lille kop kaffe | |
| ISKAFFE, LILLE | 37,- |
| Den stærke og kolde kaffe hældes sammen med mælk og isterninger i en blender efter husets opskrift | |
| ISKAFFE, STOR | 47,- |
| Den stærke og kolde kaffe hældes sammen med mælk og isterninger i en blender efter husets opskrift | |
| COLUMBINE | 42,- |
| Varm chokolade og espresso som serveres i en kop med flødeskum, med et drys af kakao | |

KAFFE MED ALKOHOL

Irish Coffee med Jameson Irish Whisky, flødeskum og kandis.

Jameson er ikke kun verdens bedst sælgende irske whisky, det er også verdens bedste whiskey til Irish Coffee. Det er konklusionen efter at verdensmesterskabet i Irish Coffee netop er overstået.

| | |
|--|------|
| 2 cl | 52,- |
| 4 cl | 62,- |
| 6 cl | 72,- |
| Greenland Coffee | 69,- |
| 3 cl Whisky, 3 cl Kahlua, 3 cl Grand Marnier, flødeskum og kandis. | |
| Mexican Coffee, | 69,- |
| 3 cl Tequila, 3 cl Kahlua, flødeskum og kandis. | |
| Bailey Coffee, 3 cl | 48,- |
| Kaffe med Irish likør | |

ALT KAFFE BESTÅR AF 100% ARABICA BØNNER

DRIKKEVARER

SODAVAND

PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA, FAXE KONDI, MIRINDA LEMON, DANSKVAND

| | |
|--------------------------------------|------|
| Alm, 50 cl | 46,- |
| Lille, 25 cl | 38,- |
| Egekilde citrus | 35,- |
| Kildevand | 32,- |
| Isvand, glas | 15,- |
| Isvand, kande | 34,- |
| Arizona, Green tea with honey | 46,- |
| Arizona, Green tea Pomegranate | 46,- |
| Arizona, White tea Blueberry | 46,- |
| Red Bull, energidrik | 38,- |

SØBOGAARD

SERVERES MED ISVAND

| | |
|-------------------|------|
| Hyldeblomst | 39,- |
| Æble-solbær | 39,- |
| Hindbær | 39,- |

JUICE

APPELSIN, ÆBLE, ANANAS, TRANEBAER, FRUGTMIX

| | |
|--------------|------|
| Alm, | 42,- |
| Lille, | 36,- |

FRISKPRESSET APPELSIN JUICE

| | |
|--------------|------|
| Alm, | 48,- |
| Lille, | 38,- |

Ønskes der smoothies eller milkshakes, spørg da venligst efter kaffekortet

FADØL

Royal Pilsner, Royal Classic, Heineken, New Castle Brown Ale & sæson øl

| | |
|--------------------|------|
| Alm, 50 cl | 49,- |
| Lille, 25 cl | 35,- |

Special øl

| | |
|--|------|
| Erdinger, Lys/Mørk Tyskland | 54,- |
| Sol 33 cl. En let og meget forfrisket lager. | 46,- |
| LOTTERUP AMERICAN LAGER 50 cl. Mørkere end pilsner og lysere end Classic. Emmer af frugt og blomster, en ægte tørstslukker. | 54,- |
| LOTTERUP RED COPPER ALE 50 cl. Kobberrød farve. Toner af frugt og karamel. Forførisk let drikkelig. | 54,- |
| LOTTERUP GOLD BUTTON ALE 50 cl. Dyb gylden farve. Let sødlig øl. Samgen beskrives som næsten fløjlsagtig. | 54,- |
| SCHIØTZ BOHEMAIN PILS 50 cl. Målet med Bohemain Pils er, at fremstille den ultimative pilsner. Strejf af æble og kvæde. | 54,- |
| SCHIØTZ GYLDEN IPA 50 cl. Henvender sig til øldrikkere, der elsker det humle gør for en øl. Duft af hyben og rosmarin. | 54,- |
| SCHIØTZ MØRK MUMME 50 cl. Kraftig, mørk og maltet øltype fra den sene middelalder. Strejf af nordiske bær solbær, hyben og slåen | 54,- |

RØDVINE

HUSET'S RØDVIN
RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO 2010 199,-
Druetype: Vinen er sammensat af druerne Corvina, Rondinella og Molinara

Valpolicella-vine der bærer betegnelsen Ripasso er fremstillet på en særlig måde, hvor vinen har ligget på skaller. På den måde bliver Ripasso-vinen tilført fylde og karakter - uden dog at blive helt så kraftig, smagfuld.

Ripasso-navnet kommer af det italienske ord - ripassare - som betyder at passere igen. Smagen er intens og tør med en fin bouquet af tyttebær og bitter/søde kirsebær. Vinen har en lang og fløjsagtig eftersmag med noter af bløde tanniner. Vinen egner sig til kød, gryderetter og pasta retter.

GLAS RØDVIN 55,-
Af husets rødvin, Ripasso valpolicella classico 2010.

VAUCHER BOURGOGNE ROUGE 2010 269,-
Druetype: Pinot Noir

Elegant rødvin med god krop, flot rubinrød farve og bouquet af solbær og hindbær. Vinen har en kraftig, men samtidig blød og rund smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag. Denne harmoniske og velafbalancerede vin er særdeles velegnet til både rødt og lyst kød, grill og pastaretter samt de fleste oste.

AMARONE PLATINA 2008 449,-
Druetype: Vinen er sammensat af druerne Corvina, Rondinella, og Molinara.

Amarone Platina er en klassisk mørk og kraftig vin, der straks præsenterer sig i glasset med en mørk granatrød farve. Duften er af moden frugt og krydderier, en koncentreret smag med masser af sødmefuld fylde og en anelse bitre toner, der på harmonisk vis afbalancerer helhedsindtrykket. Vinen er en fin ledsager til rødt kød, vildt og mørke kødretter samt ost.

ROSEVIN

Santa Rita Rose' 2011 249,-
Druetype: Cabernet Sauvignon

Denne Rosevins smukke og lyserøde farve virker straks fristende. Idet gæringsprocessen foregår ved lav temperatur og vinen tappes tidligt fremkalder det en skøn, elegant og frugtduftende vin med en delikat bouquet samt en frisk og fornem smag. Vinen er velegnet til enhver lejlighed.

GLAS ROSEVIN 55,-
Santa Rita Rosé 2011.

HVIDVINE

HUSETS HVIDVIN

GIACONDI BIANCO 199,-
Druetype: Chardonnay, Inzolia, Trebbiano

Giacondi er et sammenstik af druer, hovedsageligt Chardonnay, Inzolia fra Sicilien og Trebbiano fra Emilia Romagna. Duft og smag har en indbydende og ungdommelig aroma af Galia-melon, pære, grape og acaciablomst med en udfarende personlighed, der i smagen byder på en saftig og læskende velsmag. Der er en uforlignelig friskhed og renhed i eftersmagen. Vinen er velegnet som aperitif, samt til de lette og ikke alt for tunge gastronomiske udfordringer.

GLAS HVIDVIN 55,-
Af husets hvidvin, Giacondi Bianco.

ALSACE RIESLING 2010 A. ZIRNHELT 219,-
Druetype: Riesling

Vinen er stilfuld og tør med en delikat frugtsmag. Intense frugtnuancer strejfes delikat af lidt citrus og mineraler. Smagen er meget ren med vibrerende sprød frugt og har både fylde og finesse. Vinen er perfekt til fisk, kylling og mere eksotiske retter.

VAUCHER BOURGOGNE BLANC 2009 269,-
Druetype: Chardonnay

Tør og dejlig hvidvin med en flot lys gylden farve, delikat blomsteragtig bouquet, blød og frisk frugtsmag med et strejf af honning samt en blid og behagelig eftersmag. Vinen har lagret på ståltanke og er særdeles velegnet som aperitif, skaldyr, fisk, fjærkræ, omeletter og salater.