

VORGERICHTE

TARTELET

69,-

Mit Hühnerfrikassee, Spargelstückchen
und hausgemachtem Törtchen

BRUCHETTA

55,-

Knusprige Weissbrotscheibe mit
Tomate, Knoblauch und Mozzarella

KRABBENCOCKTAIL

75,-

Leckere, grosse Krabben in
hausgemachtem Dressing



HAUPTGERICHTE

KALBSSTEAK 235,-

Mit kartoffeln des tages, sauce béarnaise und geschmortem gemüse

WIENERSCHNITZEL 210,-

Mit pommes sautées, grünen erbsen, garnitüre mit kapern und meerrettich auf zitronenscheibe samt gebräunter butter
Extra sauce bearnaise + 15,-

LAURA'S VEGETAR-PASTA 135,-

Pasta mit sahneseauce, pesto und tomate
extra hühnerbrustfiletstückchen + 20,-

OFENGEBACKENER LACHS 219,-

Mit äpfel-/fenchelsalat, kleinen kartoffeln, safransauce und geschmortem grünen spargel

FISCHSYMPHONIE 195,-

Gedünstetes und gebratenes fischfilet, krabben, kaviar, spargel und geräucherter lachs auf knusprigem weissbrot

HACKSTEAK "À LA PARIS" 195,-

Rinderhack vom lokalen hof "ludvigsminde", eingemachte rote zwiebel, gehobeltem meerrettich und rote beete samt eigelb



KINDERGERICHTE:

ROTE WÜRSTCHEN 65,-

Mit pommes frites

HÜHNERNUGGETS 65,-

Mit pommes frites

FRENCH FRIES 35,-

NACHTISCH

PFANNKUCHEN MIT EIS 65,-

Hausgemachter pfannkuchen mit
hausgemachte eiscreme

BROWNIE 65,-

Mit haushemachte eiscreme und beeren

EISCOCKTAIL 65,-

Mit schlagsahne, schokoladensauce
und beeren

APFELDESSERT 65,-

apfelgrütze mit plätzchen,
schlagsahne und hausgemachtem
johannisbeergelee

DESSERTWEIN SAMOS 2 € 20,-

vollmundig und allseitiger süßwein aus griechenland



GETRÄNKE

BIER VOM FAßS

GRØN TUBORG & ROYAL CLASSIC

Kleines 35,-

Grosses 55,-

BIER DER SAISON

Kleines 40,-

Grosses 60,-

Bacardi Breezer 0,33 L. 35,-

Tuborg 0,0% 0,33 L. 35,-

SODAS 0,33 L. 25,-

Coca Cola, Pepsi Max, Fanta,
Faxe Kondi, Dansk Vand,
Dansk Vand m/citrus

FILTERKÆFFEE 15,-

TEE 15,-



VIN

Glas /Flaske

Cava :

-/199

Erfrischender cava, fruchtige süsse, streif von pfirsich, holunderblate und honig

Weisswein des hauses :

40/149

Leichte, mildere säure, nuancen von grünen äpfeln, ananas und zitrusfrüchten, passt gut zu leichten gerichten

Dom Peynac - Weisswein :

-/199

herrlicher, französischer chardonay, ca. 10 monate fasslagerung, aromen von pfirsich, honig und mirabellen, gut geeignet für etwas kräftigere gerichte wie hähnchen und fischgerichte, z.b. lachs u.a.

Rosé des hauses :

40/149

Spanischer roséwein mit schöner frische, passt zu allen fisch- und pastagerichten, angenehmer streif von himbeeren

Rotwein des hauses :

40/149

Spanischer rotwein mit geschmack von dunklen, reifen beeren und tanninen, traubsorten sind grenache und syrah, gut geeignet für gerichte aus hühnerfleisch, schweine- und kalbsbraten

Ripasso - Rotwein :

-/249

geschmacksvoller italiener, nuancen von kirsche und reifer pflaume, passt gut zu etwas kräftigen rindfleischgerichten

Soler - Rotwein:

-/349

vollmündiger italienischer rotwein aus 5 verschiedenen, teilweise getrockneten traubsorten zubereitet, sehr geeignet für deftige, gehaltvolle gerichte wie rindersteak u.a. nachhaltiges aroma, sehr beliebte wahl.

Schloss Kronsburg - Alkoholfreier Rotwein

-/199

wohlschmeckender, balanzierter rotwein mit geschmack von kirschen und wilden beeren



DRINKS

Gin & Tonic	4 cl.	50,-
Gin Hass	4 cl.	50,-
Rom & Cola	4 cl.	50,-
Whiskey & Cola	4 cl.	50,-
Irish Coffee	4 cl.	50,-
Baileys	2 cl.	20,-
Schnaps	2 cl.	25,-

OP Anderson, Rød Nalborg, Linie Alkvavit

