

Forretter - Starters

Hjemmegravad okseinderlår på lun vaffel med ramsløgscreme og syltede rødløg DKK 120,-
Home-cured top round of beef on wafer with ramson cream and pickled red onion

(Lf) Håndpillede rejer med grønne asparges, confiteret æggeblomme, stenbiderrogn og sprød rug DKK 120,-
Hand-shelled shrimps, with green asparagus, confit of egg yolk, lumpfi sh roe and crispy rye

Hovedretter - Main courses

Helstegt Oksemørbrad med blomkål i brunet smør, grønne asparges, ristede kartofler og pebersauce DKK 285,-
Roasted beef tenderloin with cauliflower in browned butter, green asparagus, roasted potatoes and pepper sauce

(Gf) Havkatfilet med sommerkål, hvide kartofler slynget i smør og friskhakket persille hertil brunet smør DKK 235,-
Fillet of catfish with summer cabbage, potatoes tossed in butter and freshly chopped parsley and browned butter

(Gf) Stegt spidskål med løgbouillon, ristede mandelsplitter og friteret salvie DKK 175,-
Fried pointed cabbage with onion broth, roasted flaked almonds and fried sage

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle kan tilkøbes DKK 65,-
Extra: Breast of chicken from Hopballe Mølle DKK 65,-

Wienerschnitzel af kalveinderlår med ærter, pommes sautées og skysauce DKK 235,-
Wiener schnitzel of veal topside with peas, pommes sautées and gravy

Kaptajnens favorit (dagens ret) - Captain's favourite (today's course) DKK 159,-

Desserter - Desserts

Rabarberkompot med vaniljeis og crumble DKK 98,-
Rhubarb compote with vanilla ice cream and crumble

(Gf) Karamelbar med saltet karamel, passionsfrugt curd og skyris DKK 98,-
Caramel bar with salted caramel, passion fruit curd and shun ice

(Gf) Glutenfri **(Lf)** Laktosefri

For info om allergener spørg venligst betjeningen
Please ask the staff for information about allergens