

# Aftenmenu - Evening menu

Serveres fra/ Served from kl. 17:00 -- Sidste bestilling/Final orders 21:00

## Forretter - Starters

- Gf** Stegt pighvar med hvide asparges, stenbiderrogn, kærnemælk og ramløgssolie DKK 120,-  
Fried turbot with white asparagus, lumpfish roe, buttermilk and wild garlic oil
- Lf** **Gf** Hjemmegravet okseinderlår med radiser, svampe mayonnaise og ærteskud DKK 120,-  
Home-cured top round of beef with radishes, mushrooms, mayonnaise and pea shoots

Brød og smør serveres til begge forretter

## Hovedretter - Main courses

- Gf** Rib eye (250 g) med variation af løg, pommes frites og bearnaise DKK 285,-  
Rib-eye (250 g) with variations of onions, french fries and Béarnaise
- Gf** Grillet tun med ærte francaise og bacon, knust kartoffel og citronsfon DKK 245,-  
Grilled tuna with peas à la Française and bacon, crushed potato and lemon foam
- Wienersnitzel med med ærter, pommes saute og sky sauce DKK 235,-  
Wiener schnitzel with peas, pommes sautées and sauce from the pan
- Det grønne valg/ The green choice
- Gf** Variation af blomkål med brunet smør, hasselnødder og ramløg DKK 175,-  
Variations of cauliflower with browned butter, hazelnuts and wild garlic
- Lf** **Gf** Tilkøb af kyllingebryst fra Rokke Dahl eller tun til det grønne valg DKK 65,-  
Extra: breast of chicken from Rokke Dahl or tuna for the green choice DKK 65,-
- Kaptajnens favorit (dagens ret) - Captain's favourite (today's course) DKK 159,-

## Desserter - Desserts

- Rabarberkompot med hvid chokoladeskum og crumble DKK 98,-  
Rhubarb compote with white chocolate foam and crumble
- Pisket passionsfrugt panna cotta med saltet karamel, lakridsis og Sponge Cake DKK 98,-  
Whipped passion fruit panna cotta with salted caramel, liquorice ice cream and Sponge Cake

**Gf** Glutenfri      **Lf** Laktosefri

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