

# Aftenmenu - Evening menu

Serveres fra/ Served from kl. 17:00

## Forretter - Starters

**Gf** Braiseret svinekæbe med æbleflæsk, brunet smør og sprøde æbler  
Braised cheek of pork served with the traditional Danish dish "æbleflæsk" (slices bacon fried with apples, thyme and sugar), browned butter and crispy apples DKK 120,-

**Lf** **Gf** Rimmet kammuslinger med agurk, æble, dild og krydderurter  
Scallops prepared with salt and sugar served with cucumber, apple, dill and herbs DKK 120,-

Lun vaffel med BAERII caviar 10 gram, dobbelt fraiche 50% og hakket rødløg  
Warm waffle with BAERII caviar 10 g, double fraiche 50% and chopped red onion DKK 235,-

Brød og smør serveres til alle forretter

## Hovedretter - Main courses

Rugmelsstegt rødspætte med grillet citron, ærter, hvide kartofler og cremet persillesauce  
Rye-flour-fried plaice with grilled lemon, baby carrots, peas, parsley, boiled potatoes and creamy pasly sauce DKK 245,-

Flamberet peberbøf af oksemørbrad med saute af kantareller og majs, pommes rösti og pebersauce  
Flambéed pepper steak of beef tenderloin with sauté of chanterelles and sweetcorn, pommes rösti and pepper sauce DKK 295,-

Sprængt kylling med cremet perlebyg og majs, syltet glaskål, karse og brændt porrer  
Lightly salted chicken with creamy pearl barley and sweetcorn, pickled kohlrabi, cress and seared leek DKK 255,-

Wienersnitzel med ærter, pommes saute og sky sauce  
Wiener schnitzel with peas, pommes sautées and gravy DKK 235,-

**Gf** Det grønne valg/The green choice  
Variation af selleri med brunet smør, saltede/røgede mandler og estragonstøv  
Variation of celeriac with browned butter, salted / smoked almonds and tarragon dust DKK 185,-

Tilkøb: Sprængt kylling DKK 65,-

Extra: Lightly salted chicken

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

## Desserter - Desserts

Lakrids panna cotta med blommesorbet, syltede blommer og krystaliseret hvid chokolade  
Liquorice panna cotta with plum sorbet, preserved plums and crystallized white chocolate DKK 98,-

Unikaoste, hjemmelavet brombærmarmelade og ristet rugbrød  
Unika gourmet cheeses, home-made blackberry jam and toasted rye bread DKK 98,-

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

For info om allergener spørg venligst betjeningen

Please ask the staff for information about allergens