

# BISTRO

-Aftenmenu

## FORRETTER

### **Håndpillede Rejer 97,-**

*Citrus marineret asparges/Hjemmelavet mayonnaise/  
Rugbrødschips*

### **Oksetatar (100gr.) 100,-**

*Syltede løg/Brændt løgpuré/Kapers/Urter/Rodfrugtchips*

## HOVEDRETTER

### **Pasta Alfredo 165,-**

*Hvidløgsstegte kæmpe rejer/Baby spinat/Cherrytomater/  
Reduceret fløde*

### **Ribeye Steak fra Himmerland (300gr.) 299,-**

*Bearnaise/Pommes frites*

### **Coq au Riesling 195,-**

*Saltet & Røget flæsk/Asparges/Persille kartofler*

### **Moules Frites 160,-**

*Fennikel/Krydderurter*

### **Bistroburger med Pommes 179,-**

*Hakket Oksekød fra Grambogård  
Karameliseret løg/Tomatrelish/Bacon/Spejlæg/Cheddar/  
Syltede løg/Asier/Purløg/Røget Timiansmayonnaise*

## DESSERT

### **Hjemmelavet Koldskål 90,-**

*Hyldeblomst/Bær/Hjemmebagte kammerjunkere*

### **Rødgrød 90,-**

*Hjemmelavet creme fraiche parfait/Frisk mynte*

### **Arme Riddere 90,-**

*"brunsviger sauce"/Flødeskum/Vanille is*

## OST

### **Friteret Camembert fra Møn 110,-**

*Rabarberkompot/Ristet rugbrød*

### **Ostetallerken 97,-**

*4 oste/Hjemmelavet brød/Oste garniture*

## SPECIALITET

### **Helstegt Oksehøjreb 210,-**

*Bagt kartoffel eller Pommes frites*

*Franske ærter/Pommes pailles/  
Hjemmelavet lun bearnaise/  
Stort salatbord*

## EKSTRA TILKØB

**Pommes frites  
pr. skål 30,-**

## **Salatbord**

*Stort udvalg af sæsonens  
grøntsager, toppings & dressinger  
Brød & Smør*

**Incl. til alle hovedretter  
Selvstændig ret 108,-**