

BISTROEN



Oktober-december 2023

Frokost

Frokostretter

Stjernesked

Stegt og dampet rødspættefilet, koldrøget laks, håndpillede Skagerrakrejer, syltet asparges, citron og hjemmerørt mayo **kr. 208,-**



Bistroburger

Med grillet bœf af dansk krogmodnet oksekød (200g) i bagerens briochebolle, ramsløgsmayo, balsamicoglaserede løg, ost, tørsaltet gourmetbacon, syltede rødøl og salat. Økologiske pommes frites og hjemmelavet bearnaisemayo **kr. 198,-**

(Serveres normalt mediumstegt*)
Kan også fås med vegetarbœf)



Kyllingesalat

BBQ-stegt bryst fra dansk velfærdsskylling, tørsaltet gourmetbacon, sprød salat, citronmayo, sylt og knas..... **kr. 198,-**

Økologiske pommes frites

med hjemmelavet mayo..... **kr. 48,-**

*Fødevarestyrelsen anbefaler, at hakket oksekød serveres gennemstegt.

Smørrebrød

Lakserøget sild, krydderurterøræg, syltet rødøl, bagerens hjemmebakke rugbrød og økosmør **kr. 98,-**



Roastbeef af dansk velfærdssokse, hjemmelavet remoulade, syltet drueagurk, frisk peberrod og friterede løgringe..... **kr. 98,-**



Desserter

Solbærmousse på chokoladekage

Hvid chokoladeis med bærcoulis og kompot af efterårets bær **kr. 108,-**



Ostetallerken

3 udvalgte oste, gode oliven og hjemmebakke kerneknækbrød..... **kr. 141,-**



Sødt til kaffen

Dagens kage (spørg tjeneren)..... **kr. 41,-**

Chokolatierens hjemmelavede fyldte chokolader, 2 stk **kr. 38,-**



Laktose



Gluten

Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale.

BISTROEN



Aften

Forretter

Tatar af røget hellefisk

Røget hellefisk, æble, bladselleri, purløg, syrnede fløde, sprøde salater, urteolie og rugbrødschips.....**kr. 138,-**



Cremeret jordskokkesuppe

med sprød Nyborg Strand skinke og frisk kørvæl.....**kr. 128,-**



Hovedretter

Salatbar, brød fra eget bageri og bagt kartoffel eller pommes frites er inkluderet i alle hovedretter.

Helstegt dansk højreb ad libitum

Med pommes paille (sprøde kartoffelpinde) og hjemmelavet sauce bearnaise.....**kr. 281,-**



Bistroburger

Med grillet bøf af dansk krogmodnet oksekød (200g) i bagerens briochebolle, ramsløgsmayo, balsamicoglaserede løg, ost, tørsaltet gourmetbacon, syltede rødløg og salat. Økologiske pommes frites og hjemmelavet bearnaisemayo **kr. 198,-**



(Serveres normalt mediumstegt)
Kan også fås med vegetarbøf)*

**Fødevarestyrelsen anbefaler, at hakket oksekød serveres gennemstegt.*

Bistroens grilltallerken

Grillet ramsløgspølse, langtidsstegt nakkefilet i krydderrub, grillet kalvemørbrad, spidskål med vesterhavsost, citron og trøffelolie, og balsamico glace.....**kr. 258,-**



Citronbagt laksefilet

Med dampet springløg, syltede og ristede beder, brændt citron og dildcreme**kr. 218,-**



Vegansk hovedret (se tavlen)

Desserter

Solbærmousse på chokoladekage

Hvid chokoladeis, med bærcoulis og kompot af efterårets bær **kr. 108,-**



Ostetallerken

3 udvalgte oste, gode oliven og hjemmebagt kerneknækbrød.....**kr. 141,-**



Sødt til kaffen

Dagens kage (spørg tjeneren)..... **kr. 41,-**

Chokolatierens hjemmelavede fyldte chokolader, 2 stk **kr. 38,-**



Laktose



Gluten

Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale.



Børnemenü

Hovedretter

Børneburger

Byg selv med hjemmebakket burgerbolle, bøf, salat, tomat, agurk og pommes frites.....kr. 95,-



Hjemmelavet Bolognese

Med frisk pasta og revet ostkr. 95,-



Stegt pankopaneret fiskefilet

Med pommes frites, citron og grov remouladekr. 95,-



Herudover kan alle voksenhovedretter laves i børnevenlig størrelse til børn under 12 år til ½ pris.

Desserter

Vaniljeis

Med chokoladesaucekr. 75,-



Pandekager

Med vaniljeis og frugt.....kr. 75,-



Laktose



Gluten

Har du spørgsmål vedr. allergener, er du velkommen til at henvende dig til restaurantens personale.

