



Laktose



Gluten



Nødder

Frokost

Frokostretter

Stjerneskud

Stegt og dampet rødspættefilet, koldrøget laks, håndpillede Skagerrakrejer, asparges, citron og hjemmerørt mayo **kr. 198,-**

Bistroburger

Med hakket oksekød af dansk krogmodnet oksekød, dansk håndværksost, tørsaltet gourmetbacon, salat, bøftomat, syltede rødløg samt hvidløgsmayo og pommes frites **kr. 198,-**
(Serveres normalt mediumstegt*
Kan også fås med vegetarbøf)

Gedeostsalat

Gratinerede danske og økologiske gedeoste fra Tebstrup Mejeri på ristede croutons, sprøde salater med vinaigrette af Nyborg Strands egen honning, blød timian og syltede nødder **kr. 148,-**

Croque Madame

Gratineret toast af koldhævet brød med skinke, Arla Unika Gammelknas ost, soltørrede tomater, spejlæg og ærteskud **kr. 138,-**

Økofritter

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

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

Smørrebrød

Solbærmарineret sild, pisket cremefraiche med citron, syltede rødløg og sennepskorn **kr. 88,-**



Smilende æg, hollandaisemayo, håndpillede rejer og krydderurter **kr. 88,-**



Håndskåret røget svinemørbrad, små bagte tomater, pesto og Vesterhavsost **kr. 98,-**



Desserter

Gateau Marcel

Med hindbærsorbet og knas **kr. 108,-**

Ostetallerken

3 udvalgte oste, gode oliven og hjemmebagt kerneknækbrød **kr. 138,-**

Sødt til kaffen

Dagens kage (spørg tjeneren) **kr. 38,-**

Chokolatierens hjemmelavede fyldte chokolader, 2 stk **kr. 36,-**

BISTROEN



Laktose



Gluten



Nødder

Aften

Forretter

Koldrøget laksetatar

Med saltagurk, frisk agurk, karsecreme, puffet boghvede, tallerkensmækkere og små salaterkr. 138,-

Gedeostsalat

Gratineret dansk og økologisk gedeost fra Tebstrup Mejeri på ristet crouton, sprøde salater med vinaigrette af Nyborg Strands egen honning, blød timian og syltede nødderkr. 128,-

Hjemmebagt vol-au-vent

Med smørristede spæde grønsager, pisket syrnede creme med citron, syltede sennepskorn og krydderurtesalatkr. 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 bearnaisekr. 278,-

Bistroburger

Med hakket oksekød af dansk krogmodnet oksekød, dansk håndværksost, tørsaltet gourmetbacon, salat, bøftomat, syltede rødløg og hvidløgsmayokr. 198,-
(Serveres normalt mediumstegt*)
Kan også fås med vegetarbøf)

Moules Frites

Af hvidvinsdampede danske blåmuslinger i cremet urtefløde med hvidløg, persille og aiolikr. 178,-

Smørconfiteret kyllingelår

Fra Hopballe Mølle, østershatte dyrket i eget kaffegrums med majs og skalotteløg, grillet forårsløg og estragonflødesaucekr. 248,-

Bøf af kalve ribeye

Med grønsagsfrikassé og grillet hjertesalat med Vesterhavsostkr. 288,-
(Serveres normalt rosastegt)

Vegansk hovedret (se tavlen)

Desserten

Gateau Marcel

Med hindbærsorbet og knaskr. 108,-

Bær-clafoutis

Med hvid chokoladeis og bærcouliskr. 108,-

Ostetallerken

3 udvalgte oste, gode oliven og hjemmebagt kerneknækbrødkr. 138,-

Sødt til kaffen

Dagens kage (spørg tjeneren)kr. 38,-

Chokolatierens hjemmelavede fyldte chokolader, 2 stkkr. 36,-

*Fødevarestyrelsen anbefaler, at hakket oksekød serveres gennemstegt.

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,-

Isvaffel

Med vaniljeis, jordbær, flødeskum
og knas.....kr. 60,-

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

