

FORRETTER

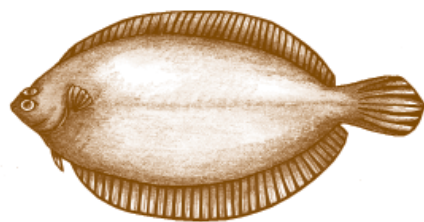
STARTERS



1. **Gravad eller røget laks**..... 115,- /€15.75
Pickled or Smoked Salmon.
2. **Tre variationer af snegle**88,- /€12.06
Escargots in Three Variations.
3. **Scampi fritti** 109,- /€14.93
Med pikant grøn peberdressing.
Deep-fried Scampi.
With a piquant green pepper dressing.
4. **Hummersalat** 139,- /€19.04
Lobster Salad.
5. **Löjrom med blinis**..... 139,- /€19.04
"Löjrom". (Red caviar) with blinis.
6. **Hereford oksekødssuppe** 75,- /€10.27
A Hereford Beef Broth.
7. **6 østers m/citron og toast**... 125,- /€17.12
6 Oysters. With lemon and toast.
8. **Carpaccio** 105,- /€14.38
Tynde skiver oksekød med olivenolie fra Ligurien, friskrevet parmesan og citron.
Carpaccio of Beef. With olive oil from Liguria, freshly grated Parmesan cheese and lemon.

GRILLET SØTUNGE

GRILLED DOVER SOLE



- 15A. **Grillet søtunge** 260,- /€35.62
Med limesmør.
Grilled Dover Sole. With lime butter.

APERITIF

1 glas Champagne (10 cl)
Pannier Brut...65,- /€8.90
1 Glass of Champagne.

Vi importerer fersk kød af højeste kvalitet fra Sydamerika og Australien. Kødet kommer fra 24-30 mdr. gamle stude af kødkvægsracerne Hereford og Angus.
We import fresh beef of high quality from South America and Australia. The beef comes from 24-30-month old steers of the Hereford and Angus breeds.

WAGYU



20A ca. 500 g 1285,- /€176.03
FILET eller RIBEYE - spørg tjeneren.
Tranches ved bordet og serveres med japansk havtang og svampe.

Prisen er pr. 500 g - passende for 2-4 pers.
The price is per 500 g meat, enough for 2 to 4 pers.

WAGYU SIRLOIN OR RIBEYE - please ask the waiter. Carved at your table. Served with Japanese seaweed and mushrooms.

TILKØB TIL BØFFEN

EXTRA WITH YOUR STEAK

- 10H. **Surf'N'Turf** 125,- /€17.12
En halv hummerhale til en bøf efter eget valg.
(Prisen er ekskl. bøf).
Half a lobster tail with a steak of your choice.
(The price does not include the steak).
- 10M. **Stegt foie gras** 98,- /€13.42
Serveres til en bøf efter eget valg. (Prisen er ekskl. bøf).
Fried foie gras with a steak of your choice.
(The price does not include the steak.)

GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A ca. 150 g 165,- /€22.60
Stykker af oksekød serveres m/grillet tomat og indbagte løgringe. / *Pieces of beef - served with a grilled tomato and deep-fried onion rings.*

RIBEYE STEAK



18A ca. 250 g 250,- /€34.25
18B ca. 350 g 320,- /€43.84
Kraftig marmorering fremhæver oksekøds smagen.
The heavy marbling enhances the taste of beef.

KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



11A ca. 200 g 240,- /€32.88
Kalvekød med en sart og fin smag.
Veal with a fine and delicate flavour.

T-BONE STEAK



13A ca. 500 g 350,- /€47.95
T-bone består af mørbrad på den ene side af benet og filet på den anden side.
A T-bone steak is fillet on one side of the bone and sirloin on the other side.

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A ca. 140 g 260,- /€35.62
10B ca. 200 g 350,- /€47.95
10C ca. 300 g 440,- /€60.27
Tykt skåret og meget mørt. Oksekødssmagen er knap så fremtrædende som i fileten.
Extremely tender. The taste of beef is not as strong as in the sirloin steak.

LAMMEFILET PÅ BEN

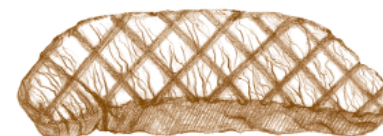
RACK OF LAMB



30A ca. 300 g 280,- /€38.36
Lammefilet fra New Zealand, grillet med ben, som giver saft og smag. / *Grilled rack of lamb from New Zealand. The bones enhance the flavour.*

TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A ca. 200 g 200,- /€27.40
Uden fedtkant og med sin helt egen smag.
A steak without a fatty edge and with a unique flavour.

FILET

SIRLOIN STEAK



12A ca. 250 g 260,- /€35.62
12B ca. 400 g 360,- /€49.32
Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.
A juicy steak with a rich taste of beef.

BLAND SELV

SALATBAR

Salater og grøntsager - friske og sprøde, og hjemmelavede dressinger. Tag så meget, De ønsker.
MIX YOUR OWN SALAD
A variety of fresh and crisp lettuces and vegetables - and homemade dressings. Please help yourself to as much as you like.

Sammen med hovedret 75,- /€10.27
With a main course.

Som hovedret 140,- /€19.18
As a main course

HAKKEBØF

GROUND STEAK



14A ca. 180 g 120,- /€16.44
Grillet hakkebøf - sprød og saftig. Serveres m/indbagte løgringe. / *Grilled ground steak - crisp and juicy. Served with deep-fried onion rings.*

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

20. **Ostetallerken** 79,- /€10.82
Med tre forskellige oste. Spørg tjeneren.
Cheese plate with three different cheeses.
Please ask the waiter.
21. **A Hereford Special** 75,- /€10.28
Vanilleis med rosiner marineret i rom, ingefær, flødeskum og kaffedrys overhældt med Caloric Punch.
Vanilla ice cream with raisins in rum, ginger, whipped cream, powder coffee, Caloric liqueur.
22. **Hjemmelavet mandelrand** 72,- /€9.87
Med vanilleis og hindbærcreme.
Homemade almond ring with vanilla ice cream and raspberry sauce.
23. **Vanilleis** 62,- /€8.50
Med varm chokoladesauce.
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce.
24. **Æble- eller rabarberkage** 68,- /€9.32
(Efter sæson). Med mandler og flødeskum.
Apple or rhubarb cake (according to season). With almonds and whipped cream.
25. **Lun kransekage** 35,- /€4.79
Med blød nougat.
Warm almond cake with soft nougat.

KAFFE/TE

COFFEE / TEA

63. **Husets kaffe** 29,- /€3.98
Coffee, House Blend.
64. **Etiopien/Yirgacheffe, Arabica**.. 35,- /€4.80
Coffee, Ethiopian Arabica.
65. **Kenya Mountain, Arabica** 43,- /€5.89
Coffee, Kenyan Arabica.
60. **Te i kande** 29,- /€3.98
A Pot of Tea.
61. **Irish Coffee** 57,- /€7.81
3 cl Whiskey.
62. **Irish Coffee** 89,- /€12.20
6 cl Whiskey.



Alle priser er inklusive moms og betjening.
Byttepenge i DKK. / All prices include VAT and service. Change given in DKK only.