

## FORRETTER

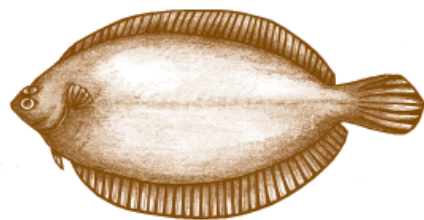
STARTERS



1. **Gravad eller røget laks** ..... 107,- /€14.66  
*Pickled or smoked salmon.*
2. **Tre variationer af snegle**..... 88,- /€12.06  
*Escargots in three ways.*
3. **Scampi fritti**..... 102,- /€13.98  
**Med pikant grøn peberdressing.**  
*Deep-fried scampi with a piquant green pepper dressing.*
4. **Kammuslinger**..... 98,- /€13.42  
**Med lime-risotto.**  
*Scallops with lime risotto.*
5. **Löjrom med blinis**..... 126,- /€17.26  
*"Löjrom" (red caviar) with blinis.*
6. **Hereford oksekødssuppe**..... 62,- /€8.50  
*A Hereford beef broth.*
7. **6 østers m/citron og toast** ... 109,- /€14.94  
*6 oysters with lemon and toast.*
8. **Carpaccio**..... 98,- /€13.42  
**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** ..... 234,- /€32.05  
**Med limesmør.**  
*Grilled Dover Sole. With lime butter.*

## APERITIF

1 glas Champagne (10 cl)  
Pannier Brut....55,- /€7.53  
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 (KOBE-KØD)



- 20A ..... ca. 500 g ..... 1285,- /€176.03  
**FILET eller RIBEYE - spørg tjeneren.**  
**Trancheres 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.

## TOURNEDOS À LA ROSSINI

- 10F ..... ca. 140 g ..... 333,- /€45.62  
**Bøf af mørbrad af tournedos-stykket med stegt foie gras (andelever) og marineret trøffel.**  
*Fillet steak of the tournedos cut served with fried foie gras (duck liver) and marinated truffle.*

10M. **Stegt foie gras & marineret trøffel** ... 98,- /€13.42  
**Serveres til en bøf efter eget valg. (Prisen er ekskl. bøf).**  
*Fried foie gras and marinated truffle. (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 ..... 218,- /€29.86  
**Kraftig marmorering fremhæver oksekøds-smagen.** / *The marbling enhances the taste of beef.*

## LAMMEFILET PÅ BEN

RACK OF LAMB



- 30A ..... ca. 300 g ..... 257,- /€35.21  
**Lammefilet fra New Zealand, grillet med ben, som giver saft og smag.** / *Grilled rack of lamb from New Zealand. The bones enhance the flavour.*

## T-BONE STEAK



- 13A ..... ca. 500 g ..... 319,- /€43.70  
**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

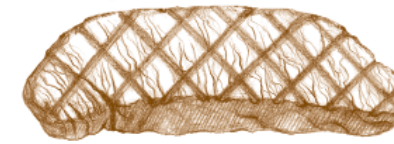
FILLET STEAK



- 10A ..... ca. 140 g ..... 235,- /€32.19  
10B ..... ca. 200 g ..... 310,- /€42.47  
10C ..... ca. 300 g ..... 398,- /€54.52  
**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.*

## TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



- 17A ..... ca. 225 g ..... 188,- /€25.76  
**Uden fedtkant og med sin helt egen smag.**  
*A steak without a fatty edge, and with a unique flavour.*

## KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



- 11A ..... ca. 200 g ..... 223,- /€30.55  
**Kalvekød med en sart og fin smag.**  
*Veal with a fine and delicate flavour.*

## FILET

SIRLOIN STEAK



- 12A ..... ca. 200 g ..... 198,- /€27.13  
12B ..... ca. 300 g ..... 263,- /€36.03  
12C ..... ca. 400 g ..... 309,- /€42.33  
**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 home-made dressings. Please help yourself to as much as you like.*

- Sammen med hovedret**..... 68,- /€9.32  
*With a main course.*  
**Som hovedret**  
*As a main course* ..... 125,- /€17.12

## HAKKEBØF

GROUND STEAK



- 14A ..... ca. 180 g ..... 106,- /€14.52  
**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 med vanilleis og hindbærcreme**..... 72,- /€9.87  
*Homemade almond ring with vanilla ice cream and raspberry sauce.*
23. **Vanilleis med varm chokoladesauce** ..... 62,- /€8.50  
*Vanilla ice cream with hot chocolate sauce.*
24. **Æble- eller rabarberkage**..... 68,- /€9.32  
**(Efter sæson). Med mandler og flødeskum.**  
*Apple or rhubarb cake (acc. to season). With almonds and whipped cream.*
25. **Lun kransekage med blød nougat**..... 32,- /€4.38  
*Warm almond cake with soft nougat.*

## KAFFE/TE

COFFEE / TEA

63. **Husets kaffe** ..... 29,- /€3.98  
*Café Filtré. House Blend.*
64. **Mocca fra Etiopien**..... 35,- /€4.80  
*Café Filtré. Ethiopian Mokka.*
65. **Kenya Arabica** ..... 43,- /€5.89  
*Café Filtré. Kenya 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.