

Drikkevarer

Sodavand:
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lemon, Dansk vand m/u citrus

Lille: Kr. 45,-
Stor: Kr. 55,-

Hancock Sports Cola (flaske) Kr. 50,-

Kildevand: Kr. 40,-

Fadøl:
Hancock pilsner, Hancock Black, Grøn
Tuborg, Tuborg Classic

Lille fadøl: Kr. 50,-
Stor fadøl: Kr. 65,-

Special fadøl:
Jacobsen Yakima IPA, Kronenbourg 1664
blanc, Grimbergen Double, Thy classic og
Porse guld

Lille fadøl: Kr. 60,-
Stor fadøl: Kr. 80,-

Alkoholfri Øl:

Carlsberg Nordic: Kr. 45,-
Tuborg Classic: Kr. 45,-
Kronenbourg 1664 blanc: Kr. 60,-
1/2 l. Thy IPA Kr. 75,-

Forretter

Klassikeren som aldrig tager fejl
Kold røget laks tranceres ved bordet, sauce
verte, urtesalat, dild dressing og æblekompot

Kr. 128,-

Variation af høns, luftig, sprød og cremet

Høns ballotine, høns glace, ristede
hasselnødder, sprøde marinerede rodfrugts
crudite, hønseskind og friske urter

Kr. 128,-

Kom ind og få varmen

Dagens cremet suppe serveret med sprødt og
urter

Kr. 118,-

Til alle forretter serveres der
hjemmebagt brød og smør

Tøndevin:

Gør et godt køb
frit valg

Kr. 488,- pr flaske

Hovedretter

En gammel kending

Schnitzel, skysauce, pommes saute, ærter,
wienerdreng Kr. 318,-

**Showet er inkluderet
(Hvem kan ikke godt lide lidt show)**

Peberbøf af 250 g. oksemørbrad flamberet
ved bordet, hjemmelavede grove fritter,
pebersauce samt dagens grønt
(min. 2 personer) Pr. person kr. 448,-

Cremet, sprødt, lækkert

Sprødstegt fisk på brød, stuvning af
kartofler, porrer, blandet grønt, fedtegrever,
sprødt samt friske urter Kr. 358,-

Jamen det smager altid godt

Beouf stroganoff af oksemørbrad,
cremet kartoffelmos, paprika sauce med
champignon og bcon,

Kr. 328,-

**Bare fordi det er vegetarisk,
skal det jo også smage af noget**

Variation af beder, senneps honning
vinegrette, brunet kartoffel mayo, ristede
valnødder, sprød urtesalat og sprøde
grovfritter Kr. 338,-

Steak

250g steak af filet med fedt kant Kr. 388,-

350g Ribeye steak Kr. 418,-

200g oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger dagens friske
grønt fra grønthandleren

Vælg kartoffel:

Hjemmelavede grovfritter
Farmer fritter

Bagtkartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:

Pebersauce - whiskey sauce - Bearnaisesauce

Dessert

**Flammer, is og marengs slår
aldrig fejl**

Omelet surprise, appelsin,
brownie parfait, marengs flamberet i
cointreau ved bordet

Kr. 138,-

Blødende, cremet men stadig frisk

Chokolade fondant, solbær sorbet, bær
coulis og sprød tuille

Kr. 128,-

En af dem, man ikke må gå glip af

Bagt æble med kanel mazarin, mazarin/
nougat is og karamel tuille

Kr. 118,-

Kan vi friste med et glas dessertvin?

Kranskop

Viognier Noble Late Harvest

kr. 48,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe: Kr. 45,-

Café au Lait

Cappuccino

Espresso

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Irish coffee m/2cl whiskey Kr. 75,-

Irish coffee m/4cl whiskey Kr. 95,-

Kaffe/The Kr. 40,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade Kr. 42,-

Kl. 17:30 - 21:00