

# 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,-

1/2 l. Thy IPA Kr. 75,-

# Forretter

## Nu er de her endelig

Danske asparges (syltede eller friske) med  
urtemarinerede rejer, ramsløgs mayo, sprøde  
brødcroustons og sprød salat

Kr. 128,-

## Man kan altid drømme sig til Italien

Carpaccio, tynde skiver af oksemørbrad med  
ristede pinjekerner, sprøde parmesan chips,  
svampe/trøffel mayo, olivenolie, sylt,  
fermenterede gulerødder og urte salat

Kr. 128,-

## Sprød, crunchy og vegetarisk

Friteret polenta med sprød glaskål, dagens  
grønt og sæsonens urter

Kr. 128,-

Til alle forretter serveres der  
hjemmebagt brød og smør

Vælg 2 eller 3 retter fra  
aften a la carte kortet  
(dog ikke steak)

2 retter kr. 398,- pr person

3 retter kr. 498,- pr person

3 retter fra aften a la carte kortet  
(dog ikke steak)  
Vinbar til kl. 21.00  
Kaffe & sødt

Kr. 858,- pr person

# Hovedretter

## En gammel kending

Schnitzel, skysauce, pommes saute, ærter,  
wienerdreng

Kr. 298,-

## Spareribs når det ikke kan blive bedre

Glaseret short-rib af gris, cremet whiskey  
sauce, crispy kroketter, sprød og cremet  
kålsalat samt sæsonens grønt

Kr. 298,-

## Nu er det da sommer

Helstegt fladfisk med cremet persille sauce,  
hvide kartofler, sprøde grøntsager og citron

Kr. 298,-

## Det smager jo altid godt

Stort luksus Pinenhus Stjernesud med 2  
smørstegte rødspætte filetter, friske eller  
syltede asparges, håndpillede rejer,  
hjemmerøget peberlaks, salat og dressing

Kr. 298,-

## Det er nu, når de fine grøntsager er her, man skal

Passato - serveret i en cremet sauce - dertil  
sæsonens spæde grøntsager og sprødt

Kr. 298,-

# 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:

Farmer fritter

Bagt kartoffel med kryddersmør

## Vælg sauce:

Pebersauce - whiskeysauce - Bearnaisesauce

# Dessert

## Det er jo en ren vinder

Sæsonens trifli - frisk frugt og bær  
kompot, hvid chokolade creme, sprød  
marcipan crumble, cremet vaniljeis samt  
sæsonens bær

Kr. 128,-

## Smagen af god dansk sommer

Hjemmelavet koldskål med et strejf af  
sæsonen, dertil kammerjunker, salt  
karamel flager, friske bær samt vaniljeis

Kr. 128,-

## Noget nyt skader jo aldrig

Pistacie panna cotta med sprød vanilje  
tuile, nødde crumble, friske bær og bær  
puré

Kr. 128,-

Kan vi friste med et glas dessertvin ?

Luzon

Dulce

Sauvignon Blanc

kr. 48,- pr glas

# Kaffe

## Specialkaffe:

Café au Lait

Cappuccino

Espresso

Espresso Macchiato

Latte Macchiato

Kr. 45,-

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