

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

Sprød, cremet og italiensk

Aranchini, friteret risotto serveret med
smørstegte svampe, trøffelmayo, serrano
skinke modnet 10 måneder og marinerede
urter (skinke kan fravælges for vegetarisk)
Kr. 128,-

Kammusling serveret i eget hus

Pandestegt kammusling serveret i egen skal,
citrus-/hassel nøddecreme serveret med
kimchi, fermenteret gulerod, cruditer og
urtesalat Kr. 128,-

Kalveskank i mormos have

Braiseret kalveskank serveret lun med
hjertesalat marineret i mormor dressing,
sprøde chips og kartofler samt urtesalat
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,-

Sprød fisk med kartoffel duet

Skindstegt fisk serveret i cremet sauce med
nye kartofler, røgede kartofler og friterede
kartofler, brunet smør med hasselnødder
samt dagens friske grønt fra grøntbørsen
Kr. 298,-

Mørt møder malt

Øl-braiserede svinekæber serveret med en
gulerods-/kartoffelkompot, sauce jus med
friske æbler og saute af torvets grønt
Kr. 298,-

Det smager jo altid godt

Stort luksus Pinenhus Stjerneskind med
smørstegt rødspætte filet, syltede asparges,
håndpillede rejer, hjemmerøget peberlaks,
salat og dressing Kr. 298,-

Kartoffel-kartoffel-kartoffel

Variation af kartoffel, nye kartofler, røgede
kartofler, friterede kartofler serveret i en
cremet sauce dertil dagens friske grønt fra
grønt børsen 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 - whiskey sauce - Bearnaise sauce

Dessert

Symfoni i lilla

Solbær panna cotta, sukkermarinerede
solbær, solbær parfait, vabena sne og
sprødt Kr. 128,-

Blommeballade i maderia

Variation af blommer:
bagte/karameliserede, i maderia og friske
blommer dertil sprødt og chokoladeis
Kr. 128,-

Ost på dybt vand (i frituren)

Camembert frit serveret med grillet brød,
solbær, honningristede valnødder og bær
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

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