

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 0,50 l Kr. 45,-
Kildevand 0,75 l Kr. 55,-


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,-

 Vegetariske retter er markeret
med dette lille symbol

Forretter

Den spanske reje på besøg
Kæmpe rejer serveret i varm olivenolie fyldt
med hvidløg, chili og krydderurter Kr. 158,-

Glad gris under halvtag
Confiteret svinebryst serveret med
peberrodscreme, tapioka chips tag og sprøde
crudite Kr. 158,-

 **Sommeren er godt på vej**
Cremet buratta serveret med marinerede grillet
tomat med basilikum creme, syltede æbler
dertil rugbrødschips og sprøde urter Kr. 158,-

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

Kl. 17:30 - 21:00

Hovedretter

En gammel kending
Schnitzel, pommes saute, ærter,
wienerdreng, skysauce Kr. 298,-

Tun fra Asien møder Jylland
Lynstegt tun serveret med kimchi, cremet
perlebyg fyldt med sæsonens friske
grøntsager, urter og soya/dashi glace fyldt
med sesam Kr. 298,-

Det smager jo altid godt
Stort luksus Pinenhus Stjernesked med
smørstegt rødspætte filet, syltede asparges,
rejer, hjemmerøget peberlaks, salat
og dressing Kr. 298,-

Forårslam er bedst nu
Lammekrone vendt i urtepanade serveret
med sæsonens grønt, pommes Anna dertil en
cremet sauce Choron Kr. 298,-

 **Frisk pasta med sæsonens friske
grøntsager og lækre urter**
Cremet urtepesto med frisk pasta,
lynstegte svampe, sæsonens friske
grøntsager og sprøde tapioka chips Kr. 298,-

Til alle hovedretter medfølger dagens
friske grønt fra grønthandleren

Steak

250g Steak af filet med fedt kant
fra Himmerland Kr. 388,-

350g Ribeye steak fra Himmerland
Kr. 418,-

200g Brasiliansk oksemørbrad Kr. 438,-

Til alle steaks medfølger dagens friske
grønt fra grønthandleren

Vælg kartoffel:
Pommes frites
Bagt kartoffel med kryddersmør

Vælg sauce:
Pebersauce- Whiskeysauce- Bearnaisesauce

Dessert

**Cremet og lækker med et twist af
dansk sommer**
Cheesecake med sprød kiksebund, cremet
midte og frisk rabarber gele på toppen
dertil sprød crumble og frisk
rabarber/citrus sorbet Kr. 148,-

Kraftig, luftig fransk chokoladecake
Gateau Marcel serveret med sprød
marengs, skovbær coulis og cremet vanilje
is Kr. 148,-

Frisk, cremet og bare lækker
Citrus trifli fyldt med lemon curd, brændt
marengs, sprød marcipan crumble, citrus
stykker, friske bær og cremet vanilje is
Kr. 148,-

Kan vi friste med et glas dessertvin ?

Luzon
Dulce
Sauvignon Blanc
kr. 48,- pr glas

Kaffe

Specialkaffe: Kr. 45,-
Café au Lait
Cappuccino
Espresso
Cortado
Wiener Melange

Irish coffee m/2cl whiskey Kr. 75,-
Irish coffee m/4cl whiskey Kr. 95,-

Kaffe/The Kr. 45,-

Stempel kaffe Kr. 45,-

Varm Chokolade Kr. 42,-