

# 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. 58,- 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,-