

Serveres fra 17.30 – 21.30 / served from 17.30 - 21.30

BRASSERIE MENU UGE 10 + 11

Den 4. marts – 17. marts 2023

Stracciatella ravioli

/Stracciatella ravioli

Parmasan suppe, sprød parmesan & urter

/Parmasan soup, crispy parmesan & herbs

135,-

Lufttørret svinenakke fra Rævhede

/Dried pork neck from Rævhede

Jordskokkecreme, chips & sylt

/Artichoke creme, chips & pickle

135,-

Fyldt vagtel

/Stuffed quail

Salsiccia, æble-kørvel jus & stegte rodfrugter

/Salsiccia, apple-chervil jus & roasted root vegetables

275,-

Mille Feuille

Mille Feuille

Rom, ingefær & lime

/Rum, ginger & lime

115,-

2 RETTER 375,-

Stracciatella ravioli & Fyldt vagtel

Tilhørende vinmenu 2 glas 195,-

3 RETTER 425,-

Stracciatella ravioli, Fyldt vagtel & Mille Feuille

Tilhørende vinmenu 3 glas 275,-

4 RETTER 475,-

Stracciatella ravioli, Lufttørret svinenakke, Fyldt vagtel & Mille Feuille

Tilhørende vinmenu 4 glas 350,-

Serveres fra 17.30 – 21.30 / served from 17.30 - 21.30

BRASSERIE MENU UGE 12

Den 18. marts – 25. marts 2023

Anderilette

/Anderilette

Hjertesalat, senneps vinaigrette & purløg

/Heart salad, mustard vinaigrette & chives

135,-

Lufttørret svinenakke fra Rævhede

/Dried pork neck from Rævhede

Jordskokkecreme, chips & sylt

/Artichoke creme, chips & pickle

135,-

Short ribs

/Short ribs

Grøntsagscassoulet & kartoffelmos

/Vegetables cassoulet & mashed potatoes

275,-

Cognac

Cognac

Mørk chokolade & karamel

/Dark chocolate & caramel

115,-

2 RETTER 375,-

Anderilette & Short ribs

Tilhørende vinmenu 2 glas 195,-

3 RETTER 425,-

Anderilette, Short ribs & Cognac

Tilhørende vinmenu 3 glas 275,-

4 RETTER 475,-

Anderilette, Lufttørret svinenakke, Short ribs & Cognac

Tilhørende vinmenu 4 glas 350,-

Serveres fra 11.30 – 21.30 / served from 11.30 - 21.30

KLASSIKERE

/Classics

Club sandwich med hjemmelavet karrydressing, kylling & sprød bacon <i>/Club sandwich with homemade curry dressing, chicken & crispy bacon</i>	115,-
Himmerlandsburger med aioli, syltede rødløg, bacon, cheddar & sprøde friter <i>/HimmerLands burger with aioli, pickled red onions, cheddar & crispy French fries</i>	155,-
Larsens Bøfsandwich med sprøde friter <i>/Traditional Danish "Bøfsandwich" with crispy French fries</i>	155,-
Stjernes kud med håndpillede rejer, tomatiseret dressing & krydderurtesalat <i>/Fried fish on bread with shrimps, tomato cream & fresh herbs</i>	165,-
Tapas-tallerken med specialiteter & sylterier fra Rævhede <i>/Tapas plate with specialties & pickles from Rævhede</i>	145,-

SALATER

/Salads

Cæsar salat med kylling <i>/Caesar salads with dressing, croutons & chicken</i>	145,-
Sprød salat sprød spidskål, sesamdressing, croutoner & varmrøget laks <i>/Crispy salads with cabbage, sesame dressing, croutons & hot smoked salmon</i>	145,-
Salat af solmodne tomater med burrata, olivenolie & basilikum <i>/Salad of sun-ripened tomatoes with burrata, olive oil & basil</i>	(vegetar) 145,- (Vegetarian)
Sprød spidskål, sesamdressing, sprøde falafel og ærtespirer <i>/Crispy cabbage salad, sesame dressing, crispy falafels & pea sprouts</i>	(vegetar) 145,- (Vegetarian)

Serveres fra 11.30 – 21.30 / served from 11.30 - 21.30

FORRETTER

/Entrees

Koldrøget laks med peberrod, agurk, syltet citron & sprød malt <i>/Cold smoked salmon with horseradish, cucumber, pickled lemon & crispy malt</i>	135,-
Svampetoast med stegte svampe, blanquette sauce og syltede svampe <i>/Mushroom toast with fried mushrooms, blanquette sauce & pickled mushrooms</i>	135,-
Carpaccio med parmesan, ristede pinjekerner og trøffelvinaigrette <i>/Carpaccio with parmesan, toasted pine nuts & truffle vinaigrette</i>	135,-
Forret eller mellemret fra ugemenu <i>/Entrees from "Menu of the week"- check page 1 (Serveres i tidsrummet 17.30-21.30)</i>	135,-

HOVEDRETTER

/Main Course

Grillet oksemørbrad med sprøde fritter, Grøn salat, kålskud & sauce bearnaise <i>/Grilled beef tenderloin with crispy French fries, green salad cabbage sprout & sauce bearnaise</i>	355,-
Friteret lange, braiseret spidskål, "tartar sauce" med pommes sauté <i>/Fried Ling, Braised cabbage, "sauce tartar" with pommes sauté</i>	235,-
Klassisk wienerschnitzel med råstegte kartofler og ærter, her til smørsauce <i>/Wiener schnitzel with fried potatoes, peas & butter gravy</i>	235,-
Risotto med årstidens grønt fra Tranum <i>/Risotto with greens of the season from Tranum</i>	(Vegetar) 195,- (Vegetarian)
Hovedret fra ugemenu - se side 1 (Serveres i tidsrummet 17.30-21.30) <i>/Main course from "menu of the week"- check page 1</i>	275,-

DESSERTER

/Dessert

Isbombe med saltkaramel, lime & hvid chokolade <i>/"Ice cream bomb" with salty caramel, lime & white chocolate</i>	115,-
Creme Brulé med bergamotte, olivenolie sorbet & crumble <i>/Creme Brulé with bergamot, olive oil sorbet & crumble</i>	115,-
Dessert fra ugemenu (Serveres i tidsrummet 17.30-21.30) <i>/Dessert from "menu of the week"- check page 1</i>	115,-
4 gode oste fra danske mejerier <i>/4 kinds of Danish cheese with homemade garnish</i>	135,-

Serveres fra 11.30 – 21.30 / served from 11.30-21.30

No. 1	Tomat - mozzarella – frisk tomat – Stracciatella – basilikum (Vegetar) 125,- /Tomato – mozzarella – San Marzano tomatoes – Stracciatella – basil (Vegetarian)
No. 2	Tomat - mozzarella – Mortadella – Stracciatella 125,- /Tomato – mozzarella – Mortadella – Stracciatella
No. 3	Mascarpone - mozzarella – frisk tomat – kartoffel – rosmarin – sort peber 125,- /Mascarpone – mozzarella – fresh tomato – potatoes – rosemary – black pepper (Vegetarian)
No. 4	Tomat - mozzarella - osten" Gammel Knas" - urtekogt skinke 135,- /Tomato – mozzarella – Danish cheese "Gammel Knas" – ham
No. 5	Tomat - mozzarella - pepperoni - parmesan 135,- /Tomato – mozzarella – pepperoni – parmesan
No. 6	Tomat - mozzarella – urtekogt skinke - champignon – artiskok 135,- /Tomato – mozzarella – ham – mushrooms – artichoke
No. 7	Tomat - mozzarella – salsiccia – oliven – rødløg 135,- /Tomato – mozzarella – Salciccia – olive – red onion
No. 8	Tomat - mozzarella - oksefars – marinerede grøntsager 135,- /Tomato – mozzarella – beef – marinated vegetables
No. 9	Creme fraiche - osten" Gammel knas"- peberbacon – karamelliserede løg 129,- /Creme fraiche – Danish cheese "Gammel Knas" – Pepper bacon, caramelized onions
No. 10	- Mozzarella," Gammelknas", braiserede oksehaler, hvid trøffelolie, forårsløg 165,- /Mozzarella - " Gammelknas" - braised oxtails - white truffle oil - spring onion

Tilføjelser/ Additions

Stracciatella 20,- /Stracciatella
Skinke fra Rævhede 25,- /Ham from Rævhede
Ansjoser 15,- /Anchovies
Sorte oliven 10,- /Black olives
Blåskimmelost 15,- /Blue mold cheese
Gedeost 15,- /Goat cheese
Rucolasalat 10,- /Rucola
Glutenfri pizza 25,- /Glutenfree pizza

Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.



Serveres fra 11.30 – 21.30 / served from 11.30-21.30

BØRNEMENU

/Children's menu

Alle børneretter serveres med et lille udvalg af sprøde grøntsager, pommes frites & dressing.

/All children's menus are served with a small selection of crispy vegetables, French fries & dressing

For at undgå madspild laves der små portioner – dog er al opfyldning uden beregning.

/To avoid food waste, small portions are made, however, all refills are free of charge.

Klassisk mini burger <i>/Classic mini burger</i>	95,-
Sprøde nuggets <i>/Crispy nuggets</i>	95,-
Sprød fiskefilet <i>/Crispy fish filet</i>	95,-
Pizza med skinke & ost <i>/Pizza with ham & cheese</i>	95,-
Pizza med pepperoni & ost <i>/Pizza with pepperoni & cheese</i>	95,-
Børneis med chokoladesauce <i>/Ice cream with chocolate sauce</i>	95,-

BØRNEMENU

Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.

