

Serveres fra 17.30 – 21:30 / served from 17.30 – 21:30

BRASSERIE MENU UGE 39

Den 27. september – 3. oktober 2023

Røgede rejer

/Smoked shrimps

Grillet peberfrugt & sprød crouton

/Grilled pepper & crispy crouton

135,-

Grillet brød

/Grilled bread

Østershatte, bøgehatte, markchampignon & timian

/Oyster hat mushroom, beech mushrooms, champignon & thyme

135,-

Grillet oksemørbrad

/Grilled beef tenderloin

Variation af kål & sauce gastrique

/Variation of cabbage & sauce gastrique

275,-

Blommer

/Plums

Mazarin & vaniljeis

/Mazarin & vanilla ice cream

115,-

2 RETTER 375,-

Røgede rejer & Grillet oksemørbrad

Tilhørende vinmenu 2 glas 195,-

3 RETTER 425,-

Røgede rejer, Grillet oksemørbrad & Blommer

Tilhørende vinmenu 3 glas 275,-

4 RETTER 475,-

Røgede rejer, Grillet brød, Grillet oksemørbrad & Blommer

Tilhørende vinmenu 4 glas 350,-

HUSMANDSKOST

½ Grill kylling med agurkesalat, pommes friter & remoulade

/1/2 grilled chicken with cucumber salad, pommes fitter & remoulade

195

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



Serveres fra 17.30 – 21:30 / served from 17.30 – 21:30

BRASSERIE MENU UGE 40

Den 04. oktober – 08. november 2023

Røgede rejer

/Smoked shrimps

Grillet peberfrugt & sprød crouton

/Grilled pepper & crispy crouton

135,-

Grillet brød

/Grilled bread

Østershatte, bøgehatte, markchampignon & timian

/Oyster hat mushroom, beech mushrooms, champignon & thyme

135,-

Grillet oksemørbrad

/Grilled beef tenderloin

Variation af kål & sauce gastrique

/Variation of cabbage & sauce gastrique

275,-

Blommer

/Plums

Mazarin & vaniljeis

/Mazarin & vanilla ice cream

115,-

2 RETTER 375,-

Røgede rejer & Grillet oksemørbrad

Tilhørende vinmenu 2 glas 195,-

3 RETTER 425,-

Røgede rejer, Grillet oksemørbrad & Blommer

Tilhørende vinmenu 3 glas 275,-

4 RETTER 475,-

Røgede rejer, Grillet brød, Grillet oksemørbrad & Blommer

Tilhørende vinmenu 4 glas 350,-



Serveres fra 11.30 – 16:30 / served from 11.30 – 16:30

SNACKS

Saltede marcona mandler <i>/Salted marcona almonds</i>	45,-
Rodfrugts chips med aromatisk mayonnaise <i>/Root vegetable chips with aromatic mayonnaise</i>	45,-
Tomat bruschetta med solmodne tomater & basilikum <i>/Tomato bruschetta with sun-ripened tomatoes & basil</i>	45,-
Østers" Perle Blanche" med sherry vinaigrette & citron (pr. Stk.) <i>/Oysters" Perle Blanche" with sherry vinaigrette & lemon (Pr. Piece)</i>	45,-
Tapas-tallerken med specialiteter & sylterier fra Rævhede <i>/Tapas plate with specialties & pickles from Rævhede</i>	145,-

MENU

1kg. hvidvinsdampede blåmuslinger, persille, pommes frites & aioli <i>/1kg white wine steamed mussels, parsley, pommes frites & aioli</i>	165,-
Pil-selv-rejer med hjemmelavet citron mayo & brød <i>/Self-peel shrimps with homemade lemon mayo & bread</i>	165,-
Stjernesked med håndpillede rejer, tomatiseret dressing & krydderurtesalat <i>/Fried fish on bread with shrimps, tomato cream & fresh herbs</i>	165,-
Frikadeller med surt & kartoffelsalat <i>/Meatballs from pork with pickles & potato salad</i>	165,-
Hønsesalat med bacon & cornichons <i>/Chickensalat with bacon & cornichons</i>	165,-
Himmerlandsburger med aioli, syltede rødløg, bacon, cheddar & sprøde fritter <i>/HimmerLands burger with aioli, pickled red onions, cheddar & crispy French fries</i>	155,-

DESSERTER & OST

Isbombe med marengs, vanilje & passion <i>/Ice cream bomb with meringue, vanilla & passion</i>	115,-
Creme Brulé med hindbærsorbet, friske bær & vanilje <i>/Creme Brulé with raspberry sorbet, fresh berries & vanilla</i>	115,-
4 gode oste fra danske mejerier <i>/4 kinds of Danish cheese with homemade garnish</i>	135,-

Serveres fra 17.30 – 21.30 / served from 17.30 - 21.30

HULL 19 AFTEN

SNACKS

Saltede marcona mandler <i>/Salted marcona almonds</i>	45,-
Rodfrugts chips med aromatisk mayonnaise <i>/Root vegetable chips with aromatic mayonnaise</i>	45,-
Tomat bruschetta med solmodne tomater & basilikum <i>/Tomato bruschetta with sun-ripened tomatoes & basil</i>	45,-
Østers "Perle Blanche" med sherry vinaigrette & citron <i>/Oysters "Perle Blanche" with sherry vinaigrette & lemon</i>	(pr. Stk.) (Pr. Piece) 45,-
Tapas-tallerken med specialiteter & sylterier fra Rævhede <i>/Tapas plate with specialties & pickles from Rævhede</i>	145,-

FORRETTER

Koldrøget laks med peberrod, agurk, syltet citron & sprød malt <i>/Cold smoked salmon with horseradish, cucumber, pickled lemon & crispy malt</i>	135,-
500g hvidvinsdampede blåmuslinger, persille, pommes frites & aioli <i>/500g white wine steamed mussels, parsley, pommes frites & aioli</i>	135,-
Carpaccio med parmesan, ristede pinjekerner og trøffelvinaigrette <i>/Carpaccio with parmesan, toasted pine nuts & truffle vinaigrette</i>	135,-

HOVEDRETTER

Grillet oksemørbrad med sprøde fritter, grønt & sauce bearnaise <i>/Grilled beef tenderloin with crispy fries, greens & sauce bearnaise</i>	345,-
Sprød torsk, blomkål, brunet smør & persille kartofler <i>/Crispy cod, cauliflower, browned butter & parsley potatoes</i>	345,-
Stjernesked med håndpillede rejer, tomatiseret dressing & krydderurtesalat <i>/Fried fish on bread with shrimps, tomato cream & fresh herbs</i>	195,-
Klassisk Wienerschnitzel med råstegte kartofler, ærter & smørsauce <i>/Classic Wienerschnitzel with fried potatoes, peas & sauce with browned butter sauce</i>	255,-
Ravioli med stracciatella & grøn urteolie <i>/Ravioli with stracciatella & green herb oil</i>	235,-

DESSERTER & OST

Isbombe med marengs, vanilje & passion <i>/Ice cream bomb with meringue, vanilla & passion</i>	115,-
Crème Brulé med hindbærsorbet, friske bær & vanilje <i>/Crème Brulé with raspberry sorbet, fresh berries & vanilla</i>	115,-
4 gode oste fra danske mejerier <i>/4 kinds of Danish cheese with homemade garnish</i>	135,-
Fyldte chokolader fra Valrhona - 3 slags <i>/Stuffed chocolate from Valrhona - 3 kinds</i>	45,-

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

PIZZA & SALAT

PIZZA

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" - urtekoget skinke 135,-
/Tomato – mozzarella – Danish cheese "Gammel Knas" – ham

No. 5

Tomat - mozzarella - pepperoni - parmesan 135,-
/Tomato – mozzarella – pepperoni – parmesan

No. 6

Tomat - mozzarella – urtekoget skinke - champignon – artiskok 135,-
/Tomato – mozzarella – ham – mushrooms – artichoke

No. 7

Tomat - mozzarella – salsiccia – oliven – rødløg 135,-
/Tomato – mozzarella – salsiccia – 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

SALATER

Cæsar salat med kylling 145,-
/Cæsar salad with chicken

Sprød salat sprød spidskål, sesamdressing, croutons & varmrøget laks 145,-
/Crispy salads with cabbage, sesame dressing, croutons & hot smoked salmon

Salat af solmodne tomater med burrata, olivenolie & basilikum (Vegetar) 145,-
/Salad of sun-ripened tomatoes with burrata, olive oil & basil

Sprød spidskål, sesamdressing, sprøde falafler og ærte spirer (Vegetar) 145,-
/Crispy cabbage salad, sesame dressing, crispy falafels & pea sprouts

SANDWICH

Club sandwich med hjemmelavet karrydressing, kylling & sprød bacon 145,-
/Club sandwich with homemade curry dressing, chicken & crispy bacon

Røget laks med creme cheese og avocado 145,-
/Smoked salmon with crème cheese & avocado

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

BØRNEMENU

/Children's menu

Alle børneretter serveres med et lille udvalg af sprøde grøntsager, pottes fritter & 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.

Børnemenuerne kan kun bestilles til børn under 12 år.

Kids menus can only be ordered for kids under 12 years of age.

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,-



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