

Aperitif

Kom godt i gang og begynd din aften med én af vores favoritter:



GIN HASS 85 / €12

Gin, Lemon & Mangosirup.
Sød & frisk sommerdrink.

CAVA 65 / €9

Tør & sprudlende.

GIN FIZZ CHAMPAGNE 115 / €16

Eksklusiv & perlende.

APEROL SPRITZ 75 / €11

Bitter-sød.

GIN TONIC fra 85 / €12

Bitter & forfriskende.

COSMOPOLITAN 85 / €12

Syrlig & sød.

MENU



Rejecocktail (9)

Med håndpillede rejer.

Kr. 159,- / €23

Forretter

GRAVAD LAKS (1) 125 / €18

Vi har fulgt den samme familieopskrift på gravad laks siden 1971, og den er vi stolte af. Traditionen tro serveres den med kommenbrød og hjemmelavet sennepsdressing.

SCAMPI FRITTI (2) 125 / €18

Hvem elsker ikke denne sprøde klassiker? Du får friteret persille og vores hjemmelavede Madagascar-peberdressing til dine scampi.

LÖJROM MED BLINIS (3) 155 / €22

Vi har lånt denne specialitet fra vores svenske naboer. Vi serverer den helt klassisk med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

ØSTERS FRA LIMFJORDEN (4)

Pr. stk. 45 / €7

Smagfulde østers med frisk citron – de fås ikke bedre.

CECINA (5) 125 / €18

Tyndtskåret, saltet og lufttørret oksekød med en intens smag. Prøv vores spanske specialitet, som får selskab af romescosauce, saltede mandler og manchego-ost.

A HEREFORD BEEFSTOUW



A HEREFORD BEEFSTOUW

Delemad

HELSTEGT MØRBRAD TIL 2

Ca. 400 g (10D) **670 / €96**

Er I to, der spiser sammen, bør I prøve vores helstegte mørbrad. Vi trancherer den ved bordet.

HELSTEGT PORTERHOUSE TIL 2

Ca. 1000 g (13D) **795 / €114**

Mød kongen af T-bone-steaks. Til to kødelskere anbefaler vi vores porterhouse, som forener både mørbrad og filet i én udskæring. Vi lover, I ikke går sultne herfra.

HELSTEGT RIBEYE TIL 2

Ca. 500 g (18D) **550 / €79**

Er I to ved bordet, som begge har lyst til ribeye? Så vælg denne delevenlige størrelse. Tilberedes på grillen og tranches ved bordet.

Der må forventes en længere tilberedningstid på delemaden. Spørg din tjener, hvis du har travlt.

Vegetar

GRØNTSAGSBØF

Ca. 180 g (11G) **175 / €25**

Denne bøf er til vegetarer og andre eventyrlystne, som vil prøve noget nyt. Den er lavet på svampe, hørfrø og krydderurter og serveres med syltede rødbeder og friskrevet peberrod.

Fra Havet

PIGHVAR (15A)

295 / €42

Prøv vores pighvar, som er en fast og delikat fisk, selv en kødelsker vil sætte pris på.

Fra Grillen

GRÆSFODRET

Vores græsfodrede kvæg lever hele deres liv på græs og det kan smages! Den grønne kost sikrer kvægets naturlige vækst og opbygning af muskler og fedt. Kød af græsfodret kvæg er kendetegnet ved en let mørkere farve samt en renere smag og kraft end kød fra kornfodret kvæg.

MØRBRAD

Ca. 140 g (10A) **265 / €38**

Ca. 200 g (10B) **345 / €49**

Denne populære udskæring er mør som smør. Hvis du har svært ved at vælge, er vores bøf af mørbrad det sikre valg.

GRILLSPYD AF MØRBRAD

Ca. 160 g (16A) **195 / €28**

HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) **375 / €54**

Hav og land i samme bid? Prøv en bøf af mørbrad med en halv, grillet languster-hummerhale.

FILET

Ca. 250 g (12A) **295 / €42**

Ca. 400 g (12B) **410 / €59**

Hvis du er sulten efter en mør og smagfuld bøf, er vores australske oksefilet et rigtigt godt bud.

RIBEYE

Ca. 300 g (18A) **325 / €46**

Vores australske ribeye har en naturlig og kraftig fedtmarmorering pga. græsfodringen. Nyd smagen af australsk græsland.

LAMMEFILET PÅ BEN

Ca. 300 g (30A) **290 / €41**

Glem alt om uld. Vores danske lammefilet serveres på ben for at holde på kødets saft og kraft. Lam som du ikke har fået det før.

KYLLINGEBRYST

Ca. 200 g (11B) **185 / €26**

Prøv vores grillede, franske kyllingebryst, når du er i humør til en afstikker fra bøf. Det er saftigt og mørt og serveres med lagret parmesan.

Fra Grillen

FINSK KØD

Vores kød fra finske kvæg er 100 procent naturligt og derfor oplagt til dig, der vægter kombinationen af smag, kvalitet og dyrevelfærd højt. Det finske kød har altså hele pakken. Hele kvægets levetid har det kun kendt til friluftslivet og græsset frit på frodige, finske marker. Kvægets opvækst med fuld fokus på velfærd og naturlig vækst giver en høj grad af fedtmarmorering og gør kødet særdeles smagfuldt.

T-BONE

Ca. 500 g (13F) **395 / €56**

Du får det bedste af begge verdener, når du bestiller en T-bone. Mørbrad på den ene side og filet på den anden.

FINSK KROGMODNET

Smag hvordan det finske oksekød får en ekstra dimension ved krogmodning. Du får alt det, du kender fra det finske kvæg, og derudover tilfører modningen over minimum 40 dage en intens oksekødssmag, en fasthed og en sødme til kødet, man skal lede længe efter. Kødet har hængt godt beskyttet af et tykt fedtlag og på benet for at præservere og bibeholde mest mulig smag inde i kødet. Som modningen skrider frem, sætter kødet sig og danner skorpe og den intense smag forfines dag for dag og man ender til sidst med et mørt og intenst smagende kvalitetsprodukt. Den helt rene og autentiske smag og duft skylder vi krogmodningen.

FILET *

Ca. 250 g (12F) **315 / €45**

Marmorering og fedtkant giver denne krogmodnede filet en saftig og kraftig oksekødssmag.

RIBEYE *

Ca. 250 g (18F) **375 / €54**

Alt det gode, du kender fra ribeye, men med alle krogmodningens kvaliteter. Den finske ribeye er én, du sent vil glemme.

**) Det krogmodnede kød fås i begrænsede mængder.*

HAKKEBØF

Ca. 200 g (14A) **165 / €24**

Du går aldrig galt i byen med en grillet hakkebøf - slet ikke med vores, som serveres med sprøde løgringe.

Tilbehør

I prisen på alle hovedretter indgår kryddersmør samt valg af kartoffel.

KRYDDERSMØR

Hvidløgs- eller persillesmør.

POMMES FRITES

Sprøde, dobbeltfriterede fritter.

SÆSONENS KARTOFFEL

Nye danske kartofler kogt med løvstikke.

SALATBAR

Sammen med hovedret **75 / €11**

Som hovedret **160 / €23**

Bland din egen salat som tilbehør eller som hovedret.

FOIE GRAS

99 / €14

Top din bøf med et stykke stegt foie gras med trøffelolie.

HEREFORD SURF & TURF

1/2 Langusterhale (20A) **125 / €18**

1/1 Langusterhale (20B) **250 / €36**

Opgrader din bøf med grillet languster-hummerhale.

SAUCE

35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK.