

# **FROKOST**

## **12.00 - 16.00**



**Hammershus kryddersild, lune kartofler, creme fraiche & rødløg**  
**kr. 95.00**

**Saltstegt sild med bløde løg & sennep**  
**kr. 85.00**

**Gravad laks med ”rævesauce”**  
**kr. 125.00**

**Fersk røget laks med flødestuede kartofler**  
**kr. 155.00**

**Æg-rejer**  
**kr. 95.00**

**Pandestegt rødspættefilet med hjemmelavet remoulade**  
**kr. 135.00**

**Kartoffelmad med bacon & syltede rødløg**  
**kr. 85.00**

**Klassisk tatar**  
**kr. 145.00**

**Carpaccio med citronolie & frisk parmasan**  
**kr. 110.00**

**Salat med lun gedeost & honning**  
**kr. 110.00**

**3 oste med syltede valnødder**  
**kr. 110.00**

**Gammelost med fedt og sky**  
**kr. 85.00**

**Nøddehorn**  
**kr. 35.00**

**Bærkompot med hjemmelavet vaniljeis**  
**kr. 95.00**

# AFTEN

## 18.00 - 21.00



### MENU

**Dampet skærising & jomfruhummerhale  
med orientalsk jomfruhummer-bisque**

**Mørbrad fra Gastro kalv  
med saltbagt selleri, spinat & trøffelsauce**

**Panna cotta  
med rabarber-hindbær coulis, sorbet & sprødt**



**3 retter kr. 425,-**

**2 retter kr. 350,-**



### VIN MENU

**Til 3 retter kr. 325,-**

**Til 2 retter kr. 250,-**

# AFTEN

## 18.00 - 21.00



### À LA CARTE

Dampet skærising & jomfruhummerhale med orientalsk jomfruhummer-bisque  
kr. 165,00,-

Terrin af fois gras, råsyltede stikkelsbær & toast  
kr. 165,00

Carpaccio af oksefilet, trøffelcreme, citronolie & parmasan  
kr. 110,00,-



Helstegt rødspætte med brunet smør & kapers  
kr. 255,00,-

Mørbrad fra Gastro kalv med saltbagt selleri, spinat & trøffelsauce  
kr. 275,00,-

Rørt tatar med chili-mayo & pommes frites  
kr. 175,00,-

Gråsten hanebryst, grønkål & grov sennepssauce  
kr. 215,00,-



Panna cotta med rabarber-hindbær coulis, sorbet & sprødt  
kr. 115,00,-

Klassisk crème brûlée, danske bær & sorbet  
kr. 115,00,-

3 slags ost, hjemmelavet knækbrød & syltede valnødder  
kr. 110,00,-