

FORRETTER

Pil selv rejer <i>med dild dressing og friskbagt brød</i>	kr. 125,-
Koldrøget laks <i>rygeost og rugbrødchips</i>	kr. 105,-
Rørt tartar <i>sauce tatare og friskhøvlet peberrod</i>	kr. 105,-
Bagt portobello <i>fylt med sauteret skalotteløg, gulerod, og champignon hertil rygeostcreme</i>	kr. 98,-

HOVEDRETTER

Tournedos Rossini <i>Foie gras, trøffel, sauce rossini, Holms kartoffel</i>	kr. 295,-
Helstegt rødspætte <i>med nye danske kartofler og persillesauce</i>	kr. 235,-
Ribeye, 300g <i>håndskårne friter og pebersauce</i>	kr. 285,-
Wienerschnitzel <i>brunet smør, Holms kartoffel og klassisk tilbehør</i>	kr. 198,-
Dampet rødtunge <i>med laksesouffle, nye danske kartofler og brunet kapers smørsaucer</i>	kr. 245,-
Moules frites <i>julienne af grøntsager, cremet muslingesuppe og håndskårne friter</i>	kr. 215,-
Kikærtebøf <i>med sauterede grøntsager samt nye danske kartofler og pebersauce</i>	kr. 198,-

TILKØB

<i>Håndskårne friter</i>	kr. 35,-
<i>Sauce bearnaise</i>	kr. 35,-
<i>Grøn salat</i>	kr. 35,-

DESSERTER

Udvalg af oste <i>hjemmelavet knækbrød og tilbehør</i>	kr. 125,-
Pina colada is <i>brændt hvid chokolade, råsyltede bær og chokolade tuille</i>	kr. 95,-
Danske Jordbær <i>med vaniljecreme</i>	kr. 80,-
Brownie <i>med vaniljeis</i>	kr. 80,-
Kaffe <i>med biscotti</i>	kr. 35,-
The <i>grøn, urte eller sort the</i>	kr. 35,-
Avec <i>cognac, baileys, portvin, likør</i>	kr. 40,-