



Torsdags menuen.

Kan også tilberedes "To Go"

Stegt sprødt flæsk af Grambogaard gris.

Serveret med cremet persillesauce, små hvide kartofler og syltede rødbeder med peberrod.

Og vi kommer gerne med ekstra uden beregning.

Eller

Pichardt's Høsekød og suppe.

Fyldig og kraftig høsekøds suppe, serveret med et væld af grønsager og kartofler. Hertil serveres stegt høsekød samt et udvalg i sennep, relish, surt og sødt.

Pris pr. cov 125,00kr.



Menu efter Deres valg.

2 retter 259,00kr.

3 retter 335,00kr.

4 retter 375,00kr.

Forret:

Vælg mellem de 3 første forretter.

Hovedret:

Dagens inspiration, serveret med køkkenets formåen i grønt og sauce. Deres tjener vil forklare.

eller

Filet af dagens friske fisk, serveret med køkkenets formåen i grønt og sauce. Deres tjener vil forklare.

Desserter:

Oste fra ind og udland med småt og godt.

Og / eller

Valgfri dessert fra vores kort.



Forretter:

Saftige store rejer, sød rød melon og rødløgs sauce.

Anrettet med sprøde salater, med friske grønsager.

89,00kr

eller

Krydret grønsagssuppe på hønsfond.

*Årstidens grønsager, safran og grønne urter, serveret med
vagtelæg og tilsmagt med sherry.*

89,00kr.

eller

Andesynte med stegt andelever.

*Anrettet med "bombe" af syrlige bagte rødbeder og grov
sennepcreme.*

89,00kr.

eller

***Bagt Hummer "tærte", fyldt med
rosiner, æbler og porto bello.***

Serveret med "løgsalat" og skalotteløgs glace.

120,00kr.



Hovedretter.

Landkosten. *Pris pr. cov* 125,00kr.

Lavet udfra årstiden og fra det klassiske landkøkken, smagfuldt, kraftigt og i anselig størrelse. Deres tjener vil forklare.

Oksen. *Pris pr. cov.* 169,00kr.

Oksebuco, langtidsbagt med mørkt øl, citrus og rosmarin. Serveret med nye kartofler og tomater og nænsomt drysset med sprøde tern af peberbacon.

Kalven. *Pris pr. cov.* 179,00kr.

Grillet kalve bryst fra Himmerlands kød, meget mørt og lækkert, Anrettet med flødekogte nye kartofler og bagte nye løg med honning samt kraftig druesauce.

Fisken. *Pris pr. cov.* 195,00kr.

Filet af dagens friske fisk, serveret med køkkenets formåen i grønt og sauce. Deres tjener vil forklare.

*Vi laver altid gerne alternative retter, gerne vegetar og halverer også alle portioner til børn.
De skal blot spørge Deres tjener.*



Desserter og ost.

Huset sprøde og lune tærte eller kage af årstidens frugter, serveret med vores smagfulde vanille parfait.

Pris pr. cov. 59,00kr.

Creme brullé med jordbær, serveret med Jordbær sorbet og kiks.

Pris pr. cov. 69,00kr.

Mousse af Granada Chokolade 60% serveret med syltede frugter.

Pris pr. cov. 69,00kr

Et bud på 4 slags bær: vores tanker om sommerens friske bær, lavet som tærte, mousse, med chokolade og iskold.

Pris pr. cov. 85,00kr.

Oste fra Ind og udland med småt og godt.

Pris pr. cov. 95,00kr.

"Skotsk" kaffe

3cl. Whisky, skoldhed kaffe, rigtig flødeskum og farin. 55,00kr.

Kaffe og Te af alle slags samt avec, samt vores hjemmelavet chokolade.