

FROKOSTMENU

Serveres fra kl. 11.30 - 15.00

Sprøde Tarteletter

Med asparges og økologisk kylling

Kr. 128,-

Roastbeef på rustikt rugbrød

Med remoulade, peberrod, husets agurkesalat & sprøde løg

Kr. 118,-

Pandestegt Fiskefilet

Med rørt remoulade, rustikt rugbrød & brændt citron

Kr. 128,-

Pejseburgeren

Med okse, løgkompot, guanciale, røget vesterhavsost og mild
chipotle

Kr. 195,-

Pejsegårdens Rejemad

På sprødt landbrød, håndpillede rejer, rørt mayonnaise & brændt
citron

Kr. 148,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

FORRETTER

Cremet kartoffel- og porresuppe

med kartoffelchips, citrontimian og grønolie (vegansk)

Kr. 108,-

Grillet rødtun

med friske salater, springløg, sesam og koriander

Kr. 118,-

Dild mosiak af helleflynder

Med saltet selleri, sprødt kål, skilt creme og urter

Kr. 128,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

HOVEDRETTER

Pejseburgeren m. fritter

Med lageret Gruyère, sprødt guanciale, syltet agurk, bagt tomat & rosmarin mayo

Kr. 235,-

Klassisk Wienerschnitzel

Med "dreng", smørstegte kartofler, ærter & kalvesky

Kr. 245,-

Steak af modnet okse

Serveret med blomkål i buket og purè, grillet løg, pommes Anna & portvinssauce

Kr. 295,-

Friteret Blomkål

Med blomkålspurè, sprødt kål, kaperssky, ristede nødder, syltet svampe & sprød kartoffel (vegansk)

Kr. 225,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

DESSERTER

Klassisk Tiramisu

Lavet på mascarpone, amaretto & bitter kakao
Kr. 98,-

Piña Colada

Med kokosfriteret Malibu is, kandiseret ananas, ristet kokos,
skummet Baileys & hindbærstøv
Kr. 118,-

Brie de Meaux

Med råsyltet solbær & rugbrøds chips
Kr. 98,-