



Forretter

		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
1*	Stor tarteletskal med høns i asparagus.	45 Kr.	55 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	49 Kr.	59 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	45 Kr.	55 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	55 Kr.	65 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	55 Kr.	65 Kr.
8*	Serano skinke og choriso pølse på salatbund med melon og Cumberland dressing, hertil flutes	50 Kr.	60 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	57 Kr.	67 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	49 Kr.	59 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet med tynd ristet rugbrødsskåle.	55 Kr.	65 Kr.
13	Laksesympfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	65 kr.	75 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		62 Kr.
16	Carpaccio oksemørbrad med rucola, parmesan, soltørrede tomater og pesto	63 Kr.	67 Kr.
17	Mozzarella med parmaskinke, soltørrede tomater, rucola, pesto og oliven. Hertil Bruchetta	50 Kr.	60 Kr.