



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Forretter</u>		
1*	Stor tarteletskaal med høns i asparagus.	60 Kr.	65 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	66 Kr.	76 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	55 Kr.	65 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	66 Kr.	76 Kr.
5	Fiskeanretning med kulmulefilet paneret med panko på salatbund, Dertil pesto, salsa, alioli dip og flutes.	65 Kr.	75 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	65 Kr.	75 Kr.
8	Røget tuncarpaccio med tigerrejer, syltet peber med ost, grillet peber, fresasalat med dressing, capers og flutes.		88 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	70 Kr.	80 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	59 Kr.	69 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet i en tynd ristet rugbrødsskåle.	65 Kr.	75 Kr.
13	Laksesymfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	77 kr.	87 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		80 Kr.
16	Tapastallerken med parmaskinke, fennikel pølse, oksemørbrads carpaccio, friske mozzarella, ost, oliven og tilbehør.	82 Kr.	92 Kr.