



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Forretter</u>		
1*	Stor tarteletskal med høns i asparagus.	55 Kr.	60 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	56 Kr.	66 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	50 Kr.	60 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	61 Kr.	71 Kr.
5	Fiskeanretning med kulmulefilet paneret med panko på salatbund, Dertil pesto, salsa, alioli dip og flutes.	60 Kr.	70 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	60 Kr.	70 Kr.
8*	Serano skinke og choriso pølse på salatbund med melon og Cumberland dressing, hertil flutes	57 Kr.	67 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	65 Kr.	75 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	54 Kr.	64 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet i en tynd ristet rugbrødsskåle.	60 Kr.	70 Kr.
13	Laksesymfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	72 kr.	82 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		72 Kr.
16	Carpaccio oksemørbrad med rucola, parmesan, soltørrede tomater og pesto	72 Kr.	82 Kr.