

Forretter

Serveres mellem 17.00 og 20.30

Rejecocktail

Med asparges, agurk og rød dressing. Serveres med brød og smør.

130,00

Carpaccio

Med parmesan, pesto, ristede solsikkekerner, urter og grissini.

145,00

Spørg venligst din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



Hovedretter

Serveres mellem klokken 17.00 og 20.30

Stjernesked 195,00
Med rød dressing, dampet og stegte
rødspættefileter, asparges, kaviart, rejer og citron.

Smørbagt kulmule 225,00
Med asparges, blomkål, bacon og nøddedrys, urter,
kartofler og sauce blanquette.

Wienerschnitzel 225,00
Med brasede kartofler, ærter, wienerdreng og
smørsauce.

Ribeye 295,00
Med grovfritter, majscolbe, ristede og syltede
svampe og ægte sauce bearnaise.

Dansk bøf 195,00
Med bløde løg, kartofler, brun sauce og surt.
*Vores hakkebøf serveres som udgangspunkt mediumstegt. Hvis
du ønsker, kan bestille en gennemstegt bøf.*

Kan serveres med vegetarbøf.

Spørg din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



Børnemenü

Forbudt for voksne

Fiskefrikadeller 95,00
Med pommes frites, citron og remoulade.

Fiskefileter 95,00
Med pommes frites, citron og remoulade.

Burger 95,00
Med bøf, salat og tomat, pommes frites og ketchup.

Bananasplit 55,00
Med saltkaramelis, flødeskum, chokoladesauce og
ristede nødder.

Is 50,00
Med chokoladesauce og tivolikrymmel.

*Spørg venligst din tjener, hvis du har spørgsmål til
allergener.*



Frokostretter

Fisk og skaldyr

Serveres indtil klokken 17.00

Stjernesked

Med dampet og stegte rødspættefileter, rød dressing, rejer, asparges, kaviart og citron.

Lille (kun stegte)

125,00

Stort

195,00

125,00

Lises Fiskefrikadeller

Med remoulade, citron, og kapers. Serveres med rugbrød og smør.

125,00

Rødspættefileter

Med remoulade, citron og pommes frites.

Spørg venligst din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



Frokostretter

Okse og kylling

Serveres indtil klokken 17.00

Carlsens Burgermenu

125,00

Med svampecreme, bacon, ost, bløde løg, tomat og syltede rødløg. Serveres med grovfritter og aioli.

Vores hakkebøf serveres som udgangspunkt mediumstegt. Hvis du ønsker, kan bestille en gennemstegt bøf.

Fås også med vegetarbøf.

125,00

Burger a'la club

Med sprød kylling, karrydressing, bacon, salat, tomat og agurk. Serveres med grovfritter og aioli.

Fås også med vegetarbøf.

125,00

Paneret kylling

Med blandet salat, dressing og krydderkartofler.

Spørg venligst din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



Smørrebrød

Serveres mellem kl. 12 og 15

Roastbeef 95,00 DKK
Med peberrod, pickles, ristede løg, syltede rødløg og med rodfrugtchips.

Kartoffelmad 75,00 DKK
Med urtemayo, ristede løg og urter.

Sildetallerken 105,00 DKK
Med 2 slags sild, æg, løg, kapers og karrysalat.

Rødspættefilet 95,00 DKK
Med remoulade, citron og urter.

Æg og rejer 95,00 DKK
Med mayonnaise, citron og urter.

Luksus rejemad 135,00 DKK
På smørstegt franskbrød, med mayonnaise, citron og urter.

Spørg venligst din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



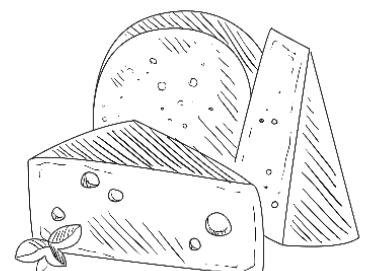
Desserter

Gateau Marcel 95,00
Med sorbet og crumble.

Ostetallerken 110,00
Med 3 slags ost, diverse tilbehør, brød, kiks og smør.

Bananasplit 95,00
Med saltkaramelis, flødeskum, chokoladesauce og
ristede nødder.

Spørg din tjener, hvis du har spørgsmål til allergener.



Øl

**Albani Pilsner, Albani Classic, Albani 1859 -
flaske** 35,00 DKK

Giraf - Heineken Free - flaske 40,00 DKK

Odense Classic/ Albani Classic/ Albani Pilsner -
30 cl. 50,00 DKK
50 cl. 70,00 DKK

Newcastle Brown Ale
30 cl. 55,00 DKK
50 cl. 75,00 DKK

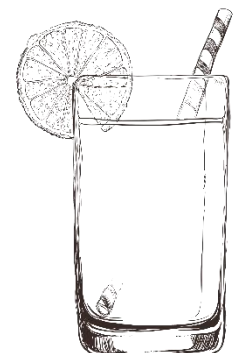


Vand, saft & juice

**Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi
appelsin, Miranda lemon, Tonic, Cocio - flaske** 35,00 DKK

Egekilde med/uden citrus - flaske 35,00 DKK

**Økologisk saft fra Bies Bryghus
Rabarber, Solbær, Hyldeblomst - flaske** 40,00 DKK



Varme drikke

Filterkaffe 35,00 DKK
Med genopfyldning.

Te 25,00 DKK

Irish Coffee - 4 cl. 65,00 DKK

Kaffe med Baileys
2 cl. 40,00 DKK
4 cl. 55,00 DKK



Hvidvin

**Leopard's Leap, Chardonnay, Franschoek,
Sydafrika**

Glas

65,00 DKK

Flaske

265,00 DKK

**Chateau Ste. Michelle, Dry Riesling - Columbia
Valley, Washington State, USA**

265,00 DKK

**Weingut Nik Weis, Urban Riesling, Mosel,
Tyskland**

Glas

85,00 DKK

Flaske

325,00 DKK

**Pale Ink, Riesling - Columbia Valley, Washington
State, USA**

Glas

75,00 DKK

Flaske

295,00 DKK



Mousserende & rosé vine

Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig 305,00 DKK

Acquesi, Asti - Spumante, Piemonte, Italien 345,00 DKK

Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA

Glas 75,00 DKK

Flaske 295,00 DKK

**Le Playa, Rosé - Cabernet Sauvignon, Colchagua
Valley, Chile 2018**

Glas 65,00 DKK

Flaske 275,00 DKK



Rødvin

Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon - 405,00 DKK
Columbia Valle, Washington State, USA

Stone Barn, Zinfandel, Californien, USA - glas
Glas 65,00 DKK
Flaske 265,00 DKK

Black Ink, Old Vine Zinfandel, Californien, USA
Glas 75,00 DKK
Flaske 295,00 DKK

Torre del Barone, Primitivo, Puglien, Italien 335,00 DKK



Snaps, bitter & portvin

Snaps

2 cl.	30,00 DKK
4 cl.	55,00 DKK

Gl. Dansk, Fernet-Branca, Dr. Nielsen, Jägermeister

2 cl.	30,00 DKK
4 cl.	55,00 DKK

Portvin - Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal

Glas	55,00 DKK
Flaske	395,00 DKK

