

Kære gæst, vi gør opmærksom på, at køkkenet lukker for sidste bestilling kl. 21.45.
Børn under 12 år kan ligeledes bestille fra dette kort, til halv pris for halve portioner

Dear guest, please note that the kitchen closes for final orders at 21.45.
Children under 12 years of age are also welcome to order from this menu and will
be served half portions at half price

Liebe Gäste, bitte denken Sie daran, dass unsere Küche um 21.45 Uhr die letzte Bestellung annimmt.
Auch Kinder können von dieser Karte wählen, zum halben Preis für halbe Portionen



Forretter - Starters - Vorspeisen

Mens vi venter/ Appetisers / Und inzwischen:

3 x chili cheese tops med aioli

DKK 48,-

3 x chilli cheese tops with aioli

3 x Chilli Käse-Spitzen mit Aioli

Mini fladbrød med pesto og aioli

DKK 65,-

Mini flatbread with pesto and aioli

Mini Fladenbrot mit Pesto und Aioli

Terrin af kylling fra Hopballe Mølle og jomfruhummer, hummer emulsion, sprødt kyllingeskind og karse

DKK 110,-



Terrine of chicken from Hopballe Mølle and langoustine, lobster emulsion, crispy chicken skin and cress

Terrine vom Hopballe Mølle-Hänchen und Kaisergranatschwänze, Hummeremulsion, knuspriger Hühnchenhaut und Kresse

Carpaccio af forkullet oksemørbrad fra New Zealand, med melonsorbet og ærteskud

DKK 110,-



Carpaccio of charred beef tenderloin from New Zealand with melon sorbet and pea shoots

Carpaccio aus verbranntem Rindsfilet aus Neuseeland, mit Melonensorbet und Erbs sprossen

Røget laksetatar med friske urter, creme fraiche og sprødt brød

DKK 110,-

Smoked salmon tartare with fresh herbs, crème fraîche and crispy bread

Geräucherter Lachstatar mit frischen Kräutern, Crème fraîche und knusprigem Brot

Brunet blomkålssuppe med syltede blomkål, stegte kammuslinger, blomkåls crudité og urteolie

DKK 110,-



Browned cauliflower soup with pickled cauliflower, pan-fried scallops, cauliflower crudités and herb oil

Gebräunter Blumenkohlsuppe mit eingelegtem Blumenkohl, gebratenen Jakobsmuscheln, Crudité von Blumenkohl und Kräuteröl

Brød og smør til alle forretter

Bread and butter are served with all first courses


Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert


Glutenfri

Laktosefri



Hovedretter - Main courses - Hauptgerichte

- Rib-eye fra New Zealand (250 g) serveret med dagens garniture, pommes frites samt bearnaisesauce DKK 255,- 
- Rib-eye from New Zealand (250 g) with accompaniment of the day, French fries and béarnaise sauce
- Rib-eye aus Neuseeland (250 g) mit Tagesbeilagen, Pommes frites dazu Sauce béarnaise
- Wienerschnitzel af kalveinderlår serveret med ærter, pommes sautées samt skysauce DKK 225,-
- Wiener schnitzel of veal topside served with peas, pommes sautées and gravy
- Wienerschnitzel aus der Kalbskeule mit Erbsen, Pommes sautées und Sauce vom Bratensaft
- Stegt rødspætte serveret med persille kartofler, brunet smør med kapers, grillede citron og mormorsalat DKK 225,-
- Fried plaice served with boiled potatoes in parsley, browned butter with capers, grilled lemon and salad with a cream and lemon dressing
- Gebratener Scholle mit Petersiliekartoffeln, gebraunter Butter mit Kapern, gegrillter Zitrone und Salat mit Sahne-Zitrone-Zucker-Dressing
- Flamberet peberbøf af oksemørbrad fra New Zealand (200 g) serveret med karamelliseret løg, bagte jordskokker, pommes røsti og pebersauce DKK 295,-
- Flambéed pepper steak of beef tenderloin from New Zealand (200 g) served with caramelised onions, baked Jerusalem artichokes, pommes rösti and pepper sauce
- Flambiertes Pfeffersteak vom Rindsfilet aus Neuseeland (200 g) mit karamellisierten Zwiebeln, gebackene Topinamburen, Rösti und Pfeffersauce
- Confiteret kyllingebryst fra Hopballe Mølle med ristede svampe, popcorn, knust kartoffel med kalkunbacon og purløg dertil hønse fumé DKK 235,-
- Confit of breast of chicken from Hopballe Mølle with sautéed mushrooms, popcorn, crushed potato with turkey bacon and chives served with chicken fumé
- Confitertes Hühnchenbreust von Hopballe Mølle, geröstete Pilze, Popcorn, Zerstoßene Kartoffel mit Putenspeck und Kresse, dazu Hühnerfumé
- Vegetar/Vegetarian dish/Vegetarisches:*
- Friteret svamperisotto med frisee salat, semi dried cherrytomater, paneret mozzarella, oreganocrema a part samt hjemmebagt brød DKK 195,-
- Fried mushroom risotto with frisée lettuce, semi-dried cherry tomatoes, crusted mozzarella, oregano crème à part and home-baked bread
- Fritiertes Pilzrisotto mit Friséesalat, halbtrockneten Kirschtomaten, paniertem Mozzarella, Origanocrema á part und selbst gebackenem Brot

 Glutenfri

 Laktosefri

Desserter - Desserts - Desserts

Citrontærte med lakridsmarengs, bagt hvid chokolade og havtornsorbet DKK 95,-

Lemon pie with liquorice meringue, baked white chocolate and sea buckthorn sorbet

Zitronentorte mit Lakritz-meringues, gebackener weißer Schokolade und Sanddornsorbet

Chokolade tærte med syltede kirsebær, kirsebær sorbet og krystalliseret chokolade DKK 95,-

Chocolate pie with pickled cherries, cherry sorbet and crystallised chocolate

Schokoladentorte mit eingelegten Kirschen, Kirschensorbet und kristallisierter Schokolade

Æble trifli med vaniljeis og sprødt DKK 95,-

Apfeltrifli mit Vanilleeis und Knuspriges

Apple trifle with vanilla ice cream and crispy crunch



Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

Hummersuppe med håndpillede rejer, fennikel og dildolie

Bøgerøget hjorteinderlår med enebærcreme, citronsnø og æble

Oksefilet af Omaha i urterasp, med glaserede beder, grillet kejsershat, kartoffelfondant og nedkogt glace

Bruchetta med Hr. Nielsen skinke fra Omhu, Bufala mozzarella og pesto

Variation af brombær, Panna cotta, sorbet, granite, brændt kys og syltede brombær

2 retter/courses/Gänge : DKK. 318,-

3 retter/courses/Gänge : DKK. 428,-

4 retter/courses/Gänge : DKK. 458,-

5 retter/courses/Gänge : DKK. 498,-

