

Forretter

Halv røget ørred Med flødestuvet spinat og brød.	Kr. 67,-
Rejecocktail Med hjemmebakst brød.	Kr. 69,-
Tunmousse med rejer, salat og sauce verde Dertil hjemmebakst brød.	Kr. 62,-
Varmrøget laks (fra Kildens Rygeri) m. rejer På sprød salatbund med sauce verde og brød	Kr. 71,-
Indbakst laks Laks med smørdampst spinat indbakst i buttede. Serveres med rejer, citron og sauce hollandaise.	Kr. 72,-
Fiskesymfoni med safransauce Stegt rødspættefilet, dampede fiskeruller med laksefars på rodfrugtsbund. Pyntet med rejer og citron. Dertil sauce hollandaise og hjemmebakst brød.	Kr. 75,-
Hønsesalat i mild karrydressing Med ananas og bacon. Serveres med hjemmebakst brød.	Kr. 55,-
Buttedejskål med hønskød i asparges	Kr. 56,-
Tapas-tallerken med spanske specialiteter Dertil hjemmebakst brød.	Kr. 85,-
Kyllingeroulade med bacon Samt mild chili mayonnaise og krydderurter. Dertil hjemmebakst brød.	Kr. 57,-
Suppe Dertil hjemmebakst brød.	Kr. 56,-
Tomatsuppe (vegansk)	Kr. 56,-

Børnemenuer

2 røde pølser med tykke fritter Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade.	Kr. 57,-
Fiskefilet med tykke fritter Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade.	Kr. 60,-
Kyllingenuggets med tykke fritter Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade.	Kr. 64,-

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg med sprøde flæskesvær og hjemmelavet medister Med kartofler og sauce, brunede kartofler, franske kartofler, rødkål og surt.	Kr. 94,-
Fyldt svinekam med hjemmelavet flæskesvær Med kartofler og skysauce samt gulerødder, broccoli, ristede champignon, pommes croquettes og tyttebær.	Kr. 104,-
Svinekam stegt som vildt med kartofler og vildtsauce Samt blomkål, timiangulerødder, franske ærter, Waldorf-salat, tyttebær og pommes croquettes. Dertil hjemmebagt brød.	Kr. 111,-
Barbecuemarineret svinekam 1/2 bagte tomater med krydderier, paneret blomkål, bønner med bacon. Dertil krydrede kartoffelbåde og paprika flødesauce.	Kr. 101,-
Indbagt svinemørbrad med baconsvøb (Gris i gris i gris) Med fyldt tomat, paneret blomkål og løgsymfoni. Sauce bearnaise samt krydderkartofler med parmesan.	Kr. 115,-
Grydestegt kalvesteg med persillefyld Dertil gulerødder, glacerede perleløg, ærter med bacon, tyttebær, kartofler og skysauce.	Kr. 117,-
Kalvefilet Med små persillevendte kartofler og cognacsauce. Ristede rodfrugter, rødvinglaserede perleløg og bønner i baconsvøb.	Kr. 132,-
Kalvefilet stegt som vildt Med kartofler og vildtsauce samt løgterrin, timiangulerødder, franske ærter, Waldorfsalat, tyttebær og pommes croquettes.	Kr. 137,-
Rosastegt oksefilet Med paprikaristede svampe, broccoli, fyldt tomat og små knuste kartofler samt coleslaw-salat. Dertil flødepebersauce.	Kr. 139,-
Oksemørbrad Med fyldt salatløg, broccoli, gulerødsterrin. Dertil knuste kartofler og flødesauce.	Kr. 174,-
Indbagt vildsvinefilet Med kartoffeltårn og svampeflødesauce samt tyttebær. Dertil bønner i baconsvøb, gulerødder, honningristede rødløg og Waldorf-salat og tyttebær.	Kr. 151,-
Krondyrfilet Med hvide og brunede kartofler samt vildtsauce. Desuden ovnbagte rodfrugter, smørstegte nødder, druer og kantareller samt tyttebær og vildtsalat.	Kr. 170,-

Desserter

Hjemmelavet is med fyld af marcipan, chokolade og nødder Med lun jordbærsauce og frugtpynt.	Kr. 60,-
Islagkage Fra Vebbestrup Flødeis	Kr. 55,-
Bryllups-islagkage (min. 30 kuverter) Islagkage i etager	Kr. 78,-
Fromage – frit valg Romfromage med kirsebærsauce – Citronfromage med svesker – Appelsinfromage med karamelsauce – Baileysfromage med karamelsauce.	Kr. 56,-
Rubinsteinkage Romfromage på makronbund med hindbærsyltetøj. Pyntet med flødeskum og chokoladeovertrukne vandbakkelser.	Kr. 75,-
Gateau Marcel Chokoladekage med chokolademousse. Dertil coulis og frisk frugt samt appelsinsorbet.	Kr. 75,-
Bananasplit med 3 kugler vaniljeis Med chokoladesauce, flødeskum og nødder	Kr. 69,-
Desserttallerken Bestående af: Brownies, lun pandekage m. orangefyld, vaniljeis, frugtcoulis og små kyskager.	Kr. 83,-
Pandekager med rørt vaniljeis Dertil chokoladesauce.	Kr. 65,-
Is Surprice (portionsanrettet) Med coulis og frugt.	Kr. 72,-

Kaffebord

Kaffe og te	Kr. 23,-
Hjemmebagte småkager	Kr. 15,-
Hjemmebagte boller	Kr. 20,-
Hjemmebagt kringle	Kr. 26,-
Hjemmebagt kringle	Kr. 33,-
Kranskagekonfekt og hjemmebagte småkager	Kr. 29,-
Chokolader og småkager	Kr. 25,-

Natmad

Bondecomelet	Kr. 61,-
Med kartofler, løg og bacon. Tilbehør: Ketchup, sennep og rødbeder.	
Hjemmelavet kartoffelsalat med små deller og røde pølser	Kr. 62,-
Dertil ketchup, sennep og surt.	
Nybagte boller og rugbrød	Kr. 62,-
Med to slags pålæg, lun postej, 2 slags ost og syltetøj. Hertil kaffe og te.	
"Byg-selv" burger på buffet	Kr. 59,-
Med tykke fritter, hakkedrenge samt tilbehør.	
Hjemmebagt pizza	Kr. 66,-
3 forskellige slags på buffet.	
Croissanter	Kr. 63,-
Anrettet så man selv vælger imellem fyld af rejsesalat og hønsesalat.	
Hotdog buffet	Kr. 58,-
Røde og stegte pølser med brød og tilbehør.	
Supper – vælg mellem:	Kr. 55,-
Klar suppe med boller - Flødelegeret aspargessuppe med kødboller - Krattens karrysuppe - Ungarsk gullashsuppe. Dertil hjemmebagt brød.	
Mexicansk buffet	Kr. 59,-
Nachos m/ kylling og ost. Tacoskaller m. oksekødsfyld, salsa, guacamole og grøn salat med dressing.	

Drikkevarer

Velkomstdrinks:

Pink Moscato	Kr. 30,-
Brachetto	Kr. 30,-
Blush Bosio	Kr. 31,-
Italiensk mousserende rosévin	
Hvidvine:	
Emotion No. 2	Kr. 170,-
Chardonnay-Voignier. Frankrig. Husets Hvidvin.	
Tacco Chardonnay	Kr. 168,-
Husets italienske hvidvin.	
Piesporter Michelberg	Kr. 168,-
Hvid.	
Trimbach Riesling	Kr. 202,-
Alsace. Hvid.	
Dona Florencia	Kr. 174,-
Merlot. Spanien. Husets rosévin	

Rødvine:

Lifili Primitivo Di Manduria (100% Negroamaro).	Kr. 198,-
Casa Silva, Reserva Cabernet Sauvignon, Chile.	Kr. 212,-
Tacco Primitivo Husets italienske rødvin.	Kr. 178,-
Zinfandel, Bear Creek Californien.	Kr. 207,-
Ca' Vendri Ripasso Superiore Italien	Kr. 241,-

Dessertvine:

Moscato D'asti Let mousserende sød hvidvin på 5,5% til dessert. Pr. flaske.	Kr. 208,-
Sauternes Pr. glas	Kr. 36,-
Pineau des Charentes Chateau de Beaulon. Pr. glas	Kr. 36,-
Portvin Pr. glas	Kr. 36,-

Diverse:

Øl Carlsberg, Tuborg eller Classic.	Kr. 30,-
Vand Coca-Cola, Fanta, Schweppes, Cocio eller Rynkeby most.	Kr. 24,-
Cognac og likør Courvoisier, Cointreau, Kahlúa, Baileys, Grand Marnier osv.	Kr. 32,-
Drinks	Kr. 45,-
Spiritus Rom, vodka, gin, whisky, Pernod, shots m.m.	Kr. 32,-
Spiritus, almindelig 1/1 flaske	Kr. 530,-
Mokai	Kr. 40,-