



AFTEN MENU

17.00-20.30

MINDRERETTER

SNACKBRÆT

Serrano iberico, Karl Johan mayo, oliven, chips, syltet fersken, modne oste og brød fra bageriet

145,-

FANGST

vælg mellem brislinger, limfjordsblåmuslinger eller grillet laks, serveres med brød og citron

60,-

OKSETATAR

Med syltede bøgehatte, peberrodsmayo, brøndkarse, dansk øko romainesalat og rugbrøds chips

125,-

CÆSAR SALAT

Dansk øko romainesalat, cæsardressing, bacon, ølands croutons og flager af parmesan

135,-

STØRRE RETTER

MOULES FRITES

muslinger dampet i cider med urter, grove fritter og aioli

165,-

STEGT MULTEFILET

cremet hvidvinssauce med citronskal, nye kål og syltede hvide asparges og nye danske kartofler vendt med krydderurter og smør

175,-

GRILLET HANGER STEAK

kantareller, grønne bønner puré af grønne ærter og jus. Nye danske kartofler vendt med krydderurter og smør

185,-

HELSTEGT LABEL ROUGE KYLLING

SERVERET A LA DANOISE (FAMILYSTYLE)

Med syltede rabarber, agurkesalat, bagte spidskål, løvstikke pesto, ristede kartofler, persille og skysauce

335,-

FIRE RETTERS MENU

350,-

SERRANO IBERICO

Karl Johan mayo, oliven og trøffel chips

STEGT MULTEFILET

cremet hvidvinssauce med citronskal, nye kål og syltede hvide asparges

GRILLET HANGER STEAK

kantareller, grønne bønner puré af grønne ærter og jus. Nye danske kartofler vendt med krydderurter og smør

SPRØD TÆRTE

med pistacie-"frangipane" og danske sommerbær, jordbærsorbet og flødeskum



TIL BØRN

FLÆSKESTEGSSANDWICH med grove fritter, krydderurte-dip og grøntsagsstænger	75,-
VORES FISKEFRIKADELLER med grove fritter, remoulade og grøntsagsstænger	75,-
LASAGNE med grove fritter, krydderurte-dip og grøntsagsstænger	75,-

DESSERT

PANNA COTTA med jordbær	42,-
SPRØD TÆRTE med pistacie-"frangipane" og danske sommerbær, jordbærsorbet og flødeskum	75,-

KLASSIKERE

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH Lun ølandshvedebolle smurt med senneps- dressing og lagt sammen med kamsteg af frilandsgris, vores hjemmelavede rødkål, sprøde svær og friske æbler i skiver	145,-
VORES FISKEFRIKADELLER med grov remoulade med estragon, smørstegte kartofler og forårssalat med æbler, kapers og krydderurter	145,-
ÆRTE BURGER Sprød ærtebøf med syltede rødløg, tomat, mayo, røget tomat relish i briochebolle fra bageriet	135,-
FRITTER serveret med vores egen estragonmayo	45,-



ØL

FAD

Spørg din vært, hvilke øl vi har på fad

45,-/60,-

FLASKE

NØRREBRO BRYGHUS

40,-

Pilsner

Stuykman Hvede

New York Lager

Bombay Pale Ale

King's county Brown Ale

CORTES TEQUILA

30,-

CORTES EXTRA

30,-

KRONENBURG BLANC

40,-

MIKKELER

45,-

DRINK'N THE SUN (ALKOHOLFRI)

DRINKS

APEROL SPRITZ

85,-

Aperol, Meyers bobler og dansk vand

RHUBARB GIN FIZZ

85,-

Rabarber, Meyers bobler og gin

GIN TONIC

85,-

økologisk gin og tonic

BOBLER

MEYERS BOBLER

85,-/425,-

Rielsing – Mosel, Tyskland

CHAMPAGNE BRUT

550,-

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- Christian Peligri

HVID

MEYERS HVIDVIN

85,-/425,-

Riesling – Mosel, Tyskland

VINHO VERDE ALVARINHO

70,-/345,-

Alvarinho – Melgaco, Portugal

PETIT CHABLIS

80,-/395,-

Jean-Marc Brocard – Chardonnay

– Bourgogne, Frankrig

SANCERRE

90,-/450,-

Bernard Reverdy – Sauvignon Blanc

– Loire, Frankrig

ROD

MEYERS RØDVIN

85,-/425,-

Grenache & Syrah - Rhône, Frankrig

BOUJOLAIS

65,-/300,-

Chateau d'Ouilly – Gamay – Loire, Frankrig

MARLBOROUGH BROTHERS

110,-/550,-

Pinot Noir – Marlborough, New Zealand

PSI, RIBERA DEL DUERO

650,-

Tempranillo, Grenache – Castilla y León,

Spanien

ROSE

SOLIS LUMEN

65,-/300,-

ØKO – Grenache, Cinsault

- Languedoc-Roussillon, Frankrig