

APERITIFS

MOUSSERENDE GL. 39,-

APEROL SPRITZ 75,-

DARK & STORMY 75,-

NEGRONI 75,-

WHISKY SOUR 75,-

K&K GT 75,-

PALOMA 75,-

SNACKPLANKE

OLIVEN
TAPENADE
SERRANOSKINKE

49,-

FORRETTER

ØKOLOGISK BURRATA 89,-

Italiensk Friskost - Serranoskinke - Hjemmelavet Salsa - Hvidløgstoast
Burrata - Homemade Salsa - Garlic Toast

TOAST SKAGEN 79,-

Rejer - Krebs - Urtdressing - Hvidløgstoast
Shrimp - Crayfish - Dressing - Garlic Toast

PATA NEGRA 99,-

Skinke af Spansk Sortfodsgris - Tørhængt 36 mdr.
Ham of Black Iberian Pig - Air Dried 36 months

TATAR 89,-

Klassisk Fransk Rørt Tatar af Black Angus fra Skovgaard -
Rugsmuler - Syrlig Salat
Classic Tatar - Herb Salad

PLANKE (MIN 2 PERS.) Pr. Pers. 99,-

Udvalg af vore forretter
Variation Of Starters - min. 2 persons

HOVEDRETTER

JOSPERBAGT NORSK LAKS 199,-

Haricot Vert Sauté - Ristede Mandler - Urtesalat - Kartoffelcreme
Salmon - Haricot Vert - Mashed Potatoes - Herb Salad

STEAK TATAR 199,-

Tatar af Mørbrad fra Skovgaard - Triple Fried Fries - Syrlig Salat
Tatar - Triple Fried Fries - Herb Salad

STEAK FRIES 229,-

180G Steak af Black Angus - Hvidløgssmør - Triple Fried Fries
180G Black Angus Steak - Triple Fried Fries - Garlic Butter

BBQ PARTY (Skal vælges af hele bordet - min 2 pers..) Pr. Pers. 249,-

Sliced Steak af Black Angus - Asian BBQ Beef Ribs - Confiteret Kyllingelår
Sides: Triple Fried Fries - Tomat & Mozzarella salat - Majs Sauté - Asian BBQ
Sauce - Hjemmelavet Bearnaise
BBQ Party Served as sharing with Sides

BURGER & FRIES 169,-

Burgerbøf af Dansk Kødkvæg - Briochebolle - Modnet Cheddar - Syltede Rødløg
& Agurk - Guacamole - Tørsaltet Bacon - Hjemmelavet Burgerdressing
Burger & Fries

CAESAR & KYLLING 179,-

Romaine Salat - Hjemmelavet Caesardressing - Friskrevet Parmesan - Tørsaltet
Bacon - Hjemmelavede Croutoner - Friteret Kylling Drumsticks
Caesar Salad - Chicken Drumsticks

STEAKS FRA GRILLEN

AMERIKANSK

USDA Prime af Black Angus fra Creekstone Farms i Kansas. Dyrevelfærd er i højsædet og det kan smages. Kødet er tørtmodnet i 28 dage i eget modningsskab

RIB EYE 300g 369,- / 400g 495,- / 500g 619,-

STRIP STEAK 250g 249,- / 350g 319,- / 500g 449,-

Black Angus, Creekstone Kansas, Dry Aged 28 Days

DANSK

Vi er meget stolte over at kunne tilbyde Black Angus fra Skovgaard i Them, blot en kort køretur her fra restauranten. Der er fuld garanti for høj dyrevelfærd, og der anvendes aldrig hverken tilsætningsstoffer eller vækstfremmere.

MØRBRAD 200g 309,- / 300g 459,-

Tenderloin, Black Angus, local meat from Silkeborg

AUSTRALSK

Australsk kød er kendt for at være smagfuldt, og denne Wagyu er ingen undtagelse. Her får du lækker marmorering og mørhed, med en dybde i kødet der er helt unik. Dette er en strip steak i absolut top klasse.

NY STRIP STEAK WAGYU 300g 399,-

Ny Strip Steak, Wagyu, Australia

SIDES

TRIPLE FRIED

FRIES 29,-

Triple Fried Fries

BØNNESALAT 29,-

Green Beans

RØDVINSSAUCE

29,-

Red wine Sauce

CAESAR SALAT

29,-

Caesar Salad

BORDELAISE 29,-

Bordelaise

PARMESAN

FRIES 39,-

Parmesan Fries

TOMAT &

MOZZARELLA 39,-

Tomato & Mozzarella

HJEMMELAVET

BEARNAISE 39,-

Bearnaise

KARTOFFEL

CREME 29,-

Mashed Potatoes

MAJSSAUTÈ 29,-

Corn Saute

PEBER SAUCE 39,-

Pepper Sauce

DESSERT

COMTÈ 79,-

Comtè Lagret i 24 mdr. - Abrikoskompot - Grillet Brød
Comtè - Abricot - Grilled Bread

CHOKO-KOP 49,-

Chokoladecreme - Friske Bær - Knas
Chokolade Creme - Berries - Crumble

CREME BRÛLÉE 49,-

Klassisk Creme Brûlée
Creme Brûlée

AFTER DINNER

IRISH COFFEE 75,-

KAFFE & BAILEY 55,-

A.H RIISE ROM LIKØR 35,-

ESPRESSO MARTINI 95,-

WHITE RUSSIAN 75,-