

SØNDAGSMENU

FORRETTER

PATA NEGRA

Tynde skiver af skinke fra den spanske sortfodsgris

KR 119

BRUSCHETTA

Grillet focaccia toppet med Skagenrøre

KR 89

CÆSAR SALAT

Romaine salat vendt i vores egen cæsar dressing. Toppes med bacon, friskrevet parmesan & croutoner

KR 69

HOVEDRETTER

TEXAS BBQ (min. 2 pers)

Her har du chancen for at smage ægte Texas style BBQ.

Vores brisket er af prime black Angus og kommer fra Creekstone Farms i Kansas. Vi tilføjer vores egen dry rub og tilbereder den i smokeren i ca 12 timer. Når den er god mør og saftig serveres den med vores hot wings, spicy spansk chorizo pølse, hjemmelavet coleslaw, triple fried fries, pickles, Fredriks BBQ Ketchup & friskbagt cornbread
Det hele bliver serveret "family style"

Pr. Pers. **KR 199**

STEAK FRIES

Rosagrillet striploin af Black Angus fra Australien med kryddersmør og triple fried fries

Tilkøb bearnaisesauce 35,-

KR 249

US RIB EYE & FRIES

USDA Prime rib eye fra Creekstone Farms I Kansas, tørmodnet i 21 dage. Absolut topklasse fra USA, med masser af fedtmarmorering. Bliver serveret med vores triple fried fries & hjemmerørt bearnaise sauce

KR 379

WAGYU & FRIES

Australsk wagyu strip steak med fantastisk marmorering, kraftig fedtkant og unik kødsmag. Vi serverer triple fried fries & bearnaise sauce til.

KR 399

MOULES FRITES

Blåmuslinger fra Limfjorden dampet i vores kulfyrede grill med hvidvin, fløde og Urter. Selvfølgelig med fries & aioli ved siden af.

KR 189

SKAGEN ROLL

Rejer og krebs vendt i vores egen urtedressing serveres i briochebrød med frisk urtesalat

KR 149