

# KJØD & KUL

---

## APERITIF

100.-  
Bees Knees

120.-  
Saint Maurice Brut Champagne

80.-  
Aperol

90.-  
Gin & Tonic

110.-  
Whisky Sour

90.-  
Dark `n Stormy

## SNACKS

Grønne Nocellara Oliven med Salt & Oliven Olie 35.-  
Cecina, Gran Reserva Okseinderlår af Spansk Kødqvæg 120.-  
30 g. 5\* Baerii Caviar med Creme Fraiche & Toast 490.-

---

## *Forårsmenu*

Håndpillede Rejer, Spicy Cocktailsauce, Avocado & Citron

Langtidsbagt Gris fra Grambogård med Belgiske Hvide Asperges, Kartoffelcreme & Sherrysky

Hvid Chokolade Panna Cotta  
Med Rabarber & Hvid Chokolade-Lakrids Is

500.-

*Vinmenu à 2 Glas (forret, hovedret) - 250.-*

*Der tages forbehold for ændringer i menuen*

## *A la Carte*

---

### **STARTERS**

Håndskåret Tatar af Dansk Okse med Parmesan Mayo & Rugcrumble **160.-**

Hvide Asparagus med Smørsauce & Løjrom **250.-**

Amerikansk Rejecocktail med Store Argentinske Rejer & Spicy Cocktailsauce **190.-**

Pata Negra - 36 måneder - Af Spansk Sortfodsgris **150.-**

### **MEAT**

#### **US Rib Eye fra Creekstone Farms**

USDA Prime Cuts fra det fantastiske Creekstone Farms kollektiv i Kansas, eksperter i dyrevelfærd og en kvalitet uden lige i kategorien.

300 g - **495.-** / 400 g - **660.-** / 500 g - **825.-**

#### **US Wagyu 7+ fra Snake River Farms**

NY Strip Steak af højeste kvalitet. Generne stammer fra selveste Fukutsuru Oksen fra Kobe i Japan

300 g - **840.-** / 400 g - **1100.-** / 500 g **1350.-**

#### **Mørbrad af Dansk Kødkvæg**

Fra Dyrbar får du det ypperste af dansk kødkvæg. Hvert enkelt stykke kød håndplukkes så den gode kvalitet sikres hver gang.

180 g - **385.-** / 300 g - **640.-**

#### **Bagt Lakseloin fra Færøerne**

Laksefilet med Lune Haricot Verts & Beurre Meunier

**350.-**

### **SIDES**

Grøn Salat med Vinaigrette **50.-** / Caesar Salad **50.-** / Haricots & Shallots **50.-** / Caprese **50.-**

Chili Fries **50.-** / Fries **50.-** / Parmesan Fries **50.-** / Kartoffelcrème **50.-**

Rødvinsauce **50.-** / Sauce Bordelaise **50.-** / Sauce Bearnaise **50.-** / Kryddersmør **35.-**

### **DESSERT**

Crème Brûlée på BourbonVanilje fra Madagaskar **90.-**

Hvid Chokolade Panna Cotta med Rabarber & Hvid Chokolade-Lakrids Is **110.-**