

Forretter

Rejecocktail

Nordsørejer, sprød salat, kaviar, dild og citron 85,-
Shrimp cocktail with salad, caviar, dill and lemon

Jomfruhummerbisque

Suppe med hvidløgstegte jomfruhummerhaler og urter 90,-
Lobster soup with garlic fried lobster and herbs

Rørt Kalvetatar

Estragonmayo, kartoffelchips, og syltede løg 95,-
Veal tartare, with crisps, mushroom mayo and pickled onions

Lakse Rose

*Røget laks, sprød salat, nordsørejer i dildcreme
citron og kaviar 85,-*
Salmon rose, with salad, caviar, lemon and shrimps in creamy dill sauce

Forretter serveres med brød og smør

Starters are served with bread and butter

Snackbrød

med smør, aioli og pesto 20,-

Hovedretter

Mørbradgryde

Med mørdbrad medalioner, bacon, cocktailpølser, løg og champignon i paprikasauce, serveret m/ pommes frites eller ris. 165,-

Tenderloins of pork in paprika sauce with sausage, bacon, onion and mushrooms served with rice or French fries

Wienerschnitzel

Af kalveinderlår, ærter, brasede kartofler, smørsauce og wienerdreng 195,-

Wiener schnitzel weal in breading with peas, butter sauce and pan fried potatoes

Dansk Bøf – 300 g

Af hakket oksekød, serveret med bløde løg, brun sovs, hvide kartofler og rødbeder 160,-

Minced beef steak – 300 g white potatoes, pan fried onions, and pickled beetroot

Vegansk Kikærtebøf

Med stegte bønner og pinjekerner, bagt tomat, vegansk pesto og kartofler 160,-

Vegan chickpea fried steak with pan fried beans and pine nuts, baked tomato, vegan pesto and potatoes

Hovedretter

Bov Burger

Med hjertesalat, syltet agurk, tomat, syltede rødløg, ost, bacon, løgringe og kroens hjemmelavede estragonmayo i brioche bolle. Her til pommes frites med aioli 135,-

*Vælg mellem 200g hakket dansk oksekød eller sprød kylling
Hamburger with mixed salat, cheese, bacon, pickled onions, pickled cucumbers, onion rings and homemade dressing, French fries and aioli
choose between minced beef and crispy chicken*

Herregårds Bøf – 300 g

*Af hakket oksekød, serveret med pommes frites, ærter og ægte bearnaisesauce 170,-
Minced beef steak – 300 g with French fries, peas and sauce béarnaise*

Cæcarsalat

*Sprød kylling, friskrevet parmesan, tomat, rødløg, hjemmelavede brødcrutoner og husets cæcardressing 160,-
Caesar salad – romaine lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, crouton and homemade ceacar dressing*

Bagt Laks

*Grønne asparges, grillet citron, gulerødder, broccoli og kartofler vendt i smør og persille samt ægte hollandaise 185,-
Baked Salomon with grilled lemon, carrots, broccoli, sauce hollandaise and potatoes in butter and parsely*

Hovedretter

Côte Du Boeuf – til 2 personer

600g Ribeye steak på ben, stykket kommer tæt fra skulderen og har en marmorering der giver kødet masser af smag og kraft.

Serveres med bønner i svøb, bagt tomat, kryddersmør og

pommes frites 499,-

Tager min 35 min. at tilberede.

Côte Du Boeuf – share size

600g Ribeye with bone, delicious marbling. Served with beans in bacon, baked tomato, spiced butter and French fries

Steak Bearnaise

250g Ribeye, denne steak har et mørt slag, en fedklump i midten og et lækkert filet stykke. Steaken serveres med stegte tomater, champignon, pommes frites og ægte bearnaise 245,-

Steak Bearnaise 'Ribeye' served with pan fried tomatoes, mushrooms, French fries and sauce Bearnaise

Krondyr Medaljoner

med stegte bønner og pinjekerner, bagt tomat, hjemmelavede kartoffel kroketter, syltede rødløg og vildtsauce 245,-

Venison fillet with potato croquettes, baked tomato, gravy, pan fried beans and pine nuts

Lammekrone

Den bedste udskæring fra ryggen af lammet, serveres med bønner i svøb, pommes dauphine, rabarberkompot syltede rødløg og glace 235,-

Rack of lamb with pommes dauphine, rhubarb compote, pickled onions, beans in bacon and glace

Bearnaise sauce 30,- Peber sauce 25,- BBQ sauce 25,- Aioli 20,- Pommes frites 50/25,- Salat 35,-

Desserter

Pandekager

*2 Pandekager, serveres med vaniljeis, flødeskum og
chokoladesauce 75,-*

Pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce

Chokoladefondant

Med flydende kærne Serveres med vaniljeis og flødeskum 75,-

Chocolate lava cake served with vanilla ice cream and whipped cream

Hjemmelavet Vaniljeis

*Stor kugle vaniljeis, serveres med flødeskum og
chokoladesauce 75,-*

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Panna Cotta

Italiensk vaniljebudding, serveres med jordbærgele 75,-

Panna cotta with strawberry jelly

Grillet Bananasplit

*Grillet banan, flamberet med cognac og brun farin, med
vaniljeis og chokoladesauce 95,-*

Grilled bannassplit with vanilla ice cream and chocolate sauce

Desserten

Sønderjysk Æblekage

Æblegrød, æblerasp, flødeskum og ribsgele 60,-

Local apple cake with whipped cream

Kringle

Bedstemors kringle 32,-

Danish pastry

Hjemmebagte Småkager

To styks. 20,-

Homemade Danish Cookies

<i>Te</i>	<i>30,-</i>
<i>Kaffe</i>	<i>30,-</i>
<i>Espresso</i>	<i>32,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>35,-</i>
<i>Caffè latte</i>	<i>35,-</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>35,-</i>
<i>Irsk kaffe 4cl</i>	<i>70,-</i>
<i>Irsk kaffe 2cl</i>	<i>55,-</i>
<i>Varm chokolade med flødeskum</i>	<i>49,-</i>

Drikke

<i>Fuglsang Sodavand</i>	<i>30,-</i>
<i>Fuglsang Pilsner eller Classic</i>	<i>35,-</i>
<i>Lille fadøl</i>	<i>32,-</i>
<i>Stor fadøl</i>	<i>55,-</i>
<i>Guldøl</i>	<i>38,-</i>
<i>Alkohol fri pilsner</i>	<i>33,-</i>
<i>Kildevand</i>	<i>25,-</i>
<i>Kande isvand</i>	<i>12,-</i>
<i>Eble juice, appelsinjuice, mælk</i>	<i>30,-</i>

Avec fra vognen

	<i>Prisgruppe 1</i>	
<i>2 cl</i>		<i>40,-</i>
<i>4 cl</i>		<i>60,-</i>
	<i>Prisgruppe 2</i>	
<i>2 cl</i>		<i>55,-</i>
<i>4 cl</i>		<i>80,-</i>
	<i>Prisgruppe 3</i>	
<i>2 cl</i>		<i>70,-</i>
<i>4 cl</i>		<i>100,-</i>
	<i>Prisgruppe 4</i>	
<i>2 cl</i>		<i>100,-</i>
<i>4 cl</i>		<i>160,-</i>

Børnevenlige retter

Nuggets

5 nuggets med pommes frites og ketchup 50,-

Miniburger

*med oksekød, ost, hjertesalat, tomat, agurk og mayo
serveres med pommes frites og ketchup 68,-*

Dessert

Hjemmelavet vaniljeis med chokoladesauce 38,-