

KLASSIKERNE

Serveres hele dagen med mindre andet angives

Østers 1stk. 29,- / 6stk. 169,-

Au naturel med citron / Oysters with lemon

Gratinerede Østers 3 stk. 109,-

Med creme fraiche, hvidløg, urter og ost / with sour cream, garlic, herbs and cheese

Moules Frites 189,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og urter. Serveret med fritter og hvidløgsmayo / Steamed blue mussels in white wine, cream and herbs. Served with fries and garlic mayo

Stjernes kud 199,-

Smørstegt brød med stegt og dampet rødspættefilet, røget laks, rejer, rogn og hjemmerørt dressing / Open sandwich with roasted and steamed plaice, smoked salmon, shrimps, roe and a red dressing

Fish N' Chips 179,-

Sprødstegt kuller paneret i den klassiske øldej, serveret med fritter, sauce tartare og ærtedip / Crispy haddock and fries served with sauce tartare and mushy peas

Salat med varmrøget laks 159,-

Grøn salat med varmrøget laks, kartofler, edamame, bagte rodfrugter, tomater, syltede rødløg, poppede kapers og urtedip / Green salad with hot-smoked salmon, potatoes, edamame, root vegetables, tomatoes and pickled red onions. Kan laves vegeansk uden laks.

Steak Burger 169,-

Brioche bolle med steak i skiver, balsamico løg, salat og hvidløgsmayo. Serveres med fritter og hvidløgsmayo / Brioche bun with sliced steak or halloumi, balsamic baked onions and garlic mayo. Served with fries and garlic mayo. Kan laves vegetarisk.

Vi har glutenfrit brød

Frokost Steak 199,- (kl. 12-16)

200g. oksefilet med fritter og timiansauce / 200g. sirloin steak with fries and thymesauce

Fiskefrikadeller 139,- (kl. 12-16)

Friskstegte fiskedeller med urter, serveret med rugbrød, remoulade og citron / Fish cakes served with rye bread, pickles and lemon

Havnens Æggekage 149,- (Kl. 12-16)

Æggekage med baksuld og kartoffel. Serveres med rugbrød og smør / Omelet with salted and smoked ising and potatoes. Served with rye bread and butter

Gammeldaws Ævlekage 79,-

Æblekompot, flødeskum og sprødt / Old fashioned apple dessert with crunchy bites and whipped cream

Hindbær Cheesecake 79,-

Serveret med bagte bær / Raspberry cheesecake served with baked berries

3 Slags Is 79,-

*3 slags is og/eller sorbet efter årstiden med sprødt og sødt til / 3 scoops of icecream and/or sorbet
Kan laves i børneversion og vegansk/glutenfri version*

Børnemenue med fiskefrikadeller 79,-

Kids menu with fish cakes

Børnemenue med fiskefileter 79,-

Kids menu with fish fillets

Børnemenue med røde pølser 79,-

Kids menu with sausages

Børnemenuer serveres med fritter, remoulade, ketchup og grøntstave / Kids menus are served with fries, ketchup, pickles and vegetables - Børn u. 14 år

AFTEN / DINNER

Forretter

Østers 1stk. 29,- / 6stk. 169,-

Gratinerede Østers 3 stk. 109,-

Med creme fraiche, hvidløg, urter og ost / with sour cream, garlic, herbs and cheese

Charcuteri 129,-

Med forskellige cold cuts, salte og søde snacks, brød og dips / with different cold cuts, salty and sweet snacks, bread and dips

Stegte kammuslinger 109,-

På jordskokkepuré med brunet smør og sprøde chips / Roasted scallops on a jersalem artichoke puré with browned butter and crispy chips

Bresaola 99,-

A la carpaccio med salater, urtecreme, parmesan og ristede græskarkerner / a la carpaccio with green salad, parmesan cheese and roasted pumpkin seeds

Blåmuslinger 89,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger i flødesauce med urter / steamed blue mussels with white wine, cream and herbs

Vi har glutenfrit brød

Husk at oplyse om allergier, og forhør gerne om allergener ved betjeningen

Hovedretter

Skindstegt Torsk 209,-

På puré af jordskokker, hertil bagte rødbeder og gulerødder samt dildsauce / Baked cod on a jerusalem artichoke puré, with baked beetroots and carrots and a dillsauce

Steak af oksefilet 200g. 229,-

På puré, med bagte rodfrugter, smørstegte svampe og timiansauce / Sirloin steak served on puré with baked roots, roasted mushrooms and a thymesauce

Bagt Kuller 189,-

På rødbedepuré med ovnbagte jordskokker, brunet smør og poppede capers / Baked Haddock with a variation of beetroots and jerusalem artichokes, browned butter and crispy capers

Sides

Rustikke fritter / Fries 29,-

Små kartofler / Petit potatoes 29,-

Grøn salat / Green salad 39,-

Timiansauce / Thymesauce 29,-

Dip 10,- pr. stk.

Hvidløgsmayo, Saucetartare. Urtedip / Garlic mayo, Sauce tartare, Herb dip

AFTEN / DINNER

Dessurter

Gammeldaws Ævlekage 79,-

Æblekompot, flødeskum og sprødt / Old fashioned apple dessert with crunchy bites and whipped cream

Hindbær Cheesecake 69,-

Hindbær cheesecake med sprødt / Raspberry cheesecake with crumble

3 Slags Is 69,-

3 slags is og/eller sorbet efter årstiden med sprødt og sødt til / 3 scoops of icecream and/or sorbet

Kan laves i børneversion og vegansk/glutenfri version

Kaffe / Te

Americano 32,- (Refill 19,-)

Kande filterkaffe 50,-

Te 29,-

Espresso 19,-/29,-

Cortado 35,-

Cappucino 39,-

Café Latte 42,-

Varm chokolade med flødeskum
49,-

Chai Latte 49,-

Surprice Menu

2 retter 299,-

3 retter 349,-

Vi sammensætter dagens menu ud fra de råvarer i vores køkken som skal bruges for at mindske madspild

Menuen kan ændre sig i løbet af dagen/aftenen

Vin Menu

Afstemt surprice menuen

2 glas 149,-

3 glas 199,-

DRIKKE / DRINKS

Sodavand

Sodavand 50cl. 55,- / 25cl. 35,-

Cola, zero, fanta, sport, egekilde m. citrus, pink grape, lemon

Adelhardt Øko Saft 50cl. 55,- / 27cl. 40,-

Hyldeblomst, rabarber, hindbær, solbær / Elderflower, rhubarb, raspberry, blackcurrant

Adelhardt Øko Juice 27cl. 35,-

Æble, Appelsin / Apple, orange

Isvand 70cl. 25,-

Isvand med mynte & lime 70cl. 30,-

Danskvand m/u citron 70cl. 35,-

Cocktails

Gin/Tonic 78,-

Gin Hass 78,-

Vermouth Tonic 78,-

Rabarber Gin Fizz 78,-

Espresso Martini 98,-

Elderflower Spritz 98,-

Aperol Spritz 78,-

Pink Paloma 78,-

Øl / Beer

FUR Pilsner 40cl 55,- / 25cl 40,-

FUR Classic 40cl 55,- / 25cl 40,-

FUR IPA 50cl. 78,-

Carlsberg Pilsner 33cl. 49,-

Tuborg Classic 33cl. 49,-

Kronenburg 1664 Blanc 33cl 49,-

Kronenburg 1664 Rosé 33cl 49,-

Grimbergen Double 33cl 49,-

Alkoholfri flaske øl 38,-

Alhambra, Spansk pilsner 38,-

San Miguel Fresca 38,-

Glutenfri San Miguel Pilsner 28,-

Til ganen

Snaps 28,- / 489,-

Linie, O.P. Anderson, Rød Aalborg

Gl. Dansk 28,-

KAFFE / AVEC

Kaffe / Te

Americano 32,- (Refill 19,-)
Kande filterkaffe 50,-
Te 29,-
Espresso 19,-/29,-
Cortado 35,-
Cappuccino 39,-
Café Latte 42,-
Varm chokolade med flødeskum 49,-
Chai Latte 49,-

Varme drikke med spiritus

Irish Coffee 78,-
Café no. 43 68,-
Varm chokolade med rom 78,-

Avec & Likør

Baileys 38,-
Cognac Hennessy V.S. 78,-
Cognac De Luze V.S. 68,-
Whiskey Dalwhinnie 15 years, malt 78,-
Rom Diplomatico 78,-
Rom Ron Zacapa 88,-

Portvin

Fonseca White Sweet Port, Douro
Valley, Portugal 68,-/398,-
Fonseca Ruby Port, Douro
Valley, Portugal 68,-/398,-

VINE / WINE

Mousserende

Cave des Rois, Spumante, Semi Seco, Italien (let drikkelig, semi-sød) 68,-/278,-

Moscato de Asti, Italien (super søde bobler) 298,-

Blanc de blanc, Brut, Charles Bailly, Frankrig (minder mest om champagne) 338,-

Cava Brut Bellisco, Spanien (tørre og friske bobler) 68,-/278,-

Cava Vintage Rosé Organic, Spanien (semi søde bobler med røde bær) 398,-

Hvidvin

Macabeo La Villa Real, Spanien (frisk med gule frugter og tilpas syre) 68,-/288,-

2021 Sauvignon Blanc, La Villa Real, Spanien (blomsteraroma og citrus) 318,-

2021 Sweet Moscatel, La Villa Real, Spanien (gylden, sød og frisk) 268,-

2021 Godello, Bodegas Merayo, Galicien, Spanien (frugtrig og aromatisk) 368,-

2021 Chardonnay, Central Coast, Raywood, LA, USA (klassisk chardonnay med tropisk frugt) 418,-

2019 Weissburgunder Trocken, Baden, Tyskland (mineralsk og tør vin) 388,-

2021 Riesling Halbtrocken, Mosel, Tyskland (frugtrig, mineralsk og halvtør) 388,-

2021 Sauvignon Blanc, Domaine Guillaman, Gascogne, Frankrig (medium tør, klassisk) 78,- / 348,-

2021 Pouilly Fume, Guy Saget, Loire, Frankrig (frugtrig, aromatisk og intens) 498,-

2020 Petit Chablis, Le Domaine D' Henri, Bourgogne, Frankrig (blomsterbombe) 548,-

Alkoholfri vin

Forhør tjeneren omkring hvilke vine vi har i sortiment. pr. flaske 248,-

VINE / WINE

Rosé

Gamay, Mâcon Rosé Alphonse, Bourgogne, Frankrig (sommer og sol i en flaske) 368,-

Tempranillo Rosé, La Villa Real, Spanien (Let drikkelig sommer rosé) 268,-

Pico de Aneto, Spanien (Frugtrig og sødmefuld vin) 268,-

Sierra Cantabria Rosado, Spanien (Frisk og krydret rosé) 378,-

Rødvin

Tempranillo/Syrah, La Villa Real, Spanien (fin fylde med gode aromaer) 78,-/288,-

2020 Flores de Callejo, Ribera del Duero, Spanien (saftig vin med medium fylde) 468,-

2019 Crianza, Bodega de Bardos, Ribera del Duero, Spanien (silkeblød med hengivent fad) 478,-

2020 Cocoon Zinfandel, Californien, USA (sødmefuld og let drikkelig) 88,-/318,-

2020 Cabernet Sauvignon, Central Coast, Raywood, Californien, USA (saftig, mørke frugter, bær) 418,-

2020 Spätburgunder Trocken, Goldatzel, Rheingau, Tyskland (bløde tanniner, røde bær og ristet eg) 468,-

2019 Chianti, Organic, Poggiotondo, Toscana, Italien (frugtfuld med krydderier) 388,-

2021 Negroamaro Salento, Lifuli, Puglia, Italien (kraftig, "varm" og blød) 348,-

2017 Valpolicella Ripasso, Móra, Ugolini, Italien (rubinrød, intens og solid) 518,-

2019 Emotion 1, Merlot, Cabernet, Languedoc, Frankrig (fyldig, kraftig, modne bær) 88,-/298,-

2020 Pinot Noir, Domaine Martinolles, Limoux, Frankrig (let vin med røde bær) 328,-

2019 Ch. Vieille Tour la Rose, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig (elegance) 548,-

Dessertvine

Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien (søde røde bobler med et hint af jordbær) 368,-

Moscato d'Asti San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien (søde og bløde bobler) 298,-

Sweet Moscatel, La Villa Real, Spanien (gylden, sød og frisk) 298,-