

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 friter og hvidløgsmayo / Steamed blue mussels in white wine, cream and herbs. Served with fries and garlic mayo

Stjernes kud 189,-

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 169,-

Sprødstegt kuller paneret i den klassiske øldej, serveret med friter, sauce tartare og ærte-dip / 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 urte-dip / Green salad with hot-smoked salmon, potatoes, edamame, root vegetables, tomatoes and pickled red onions. Kan laves vegansk uden laks.

Steak Burger 169,-

Brioche bolle med steak i skiver, balsamico løg, salat og hvidløgsmayo. Serveres med friter 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 189,- (kl. 12-16)

200g. oksefilet med friter 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 69,-

Serveret med bagte bær / Raspberry cheesecake served with baked berries

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*

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 friter, 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. 159,-

Gratinerede Østers 3 stk. 99,-

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 89,-

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 259,-

3 retter 299,-

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,-