

MENUKORT

2018

MAJ / MAY



FORRETTER

Lun Ærtesuppe	Kr.	110,-
Danske Ærter – Kammusling – Økologisk Creme Fraiche – Urter		
Kalvetartar	Kr.	115,-
Ramsløgs Mayo – Wasabi – Hønsechips – Urter		
Jomfruhummer Carpaccio	Kr.	135,-
Hvide Asparges – Stenbiderrogn – Mandler – Bladselleri		

Priser gældende fra maj 2018

HOVEDRETTER

Graasten Unghane	Kr.	210,-
Sauce Supreme – Spæde Grøntsager – Nye Danske Kartoffler – Urter		
Grillet Ribeye	Kr.	255,-
Hvid Peber Sauce – Løg – Bacon – Svampe – Kartoffelsalat – Urter		
Ristet Multe	Kr.	185,-
Sauce Blanquette – Ærter – Grønne Asparges – Løg – Urter		
Trinity Burger	Kr.	155,-
Okse – Løg – Salat – Pebermayo – Hjemmelavet Ketchup – Fritter		
TILLÆGSPRIS FOR		
<i>Oksefilet [180g] i Burger</i>	Kr.	30,-

OST OG DESSERTER

OSTEBRÆT

5 Slags Økologiske Oste Knækbrød - Sprødt - Sylt	Kr.	110,-
--	-----	-------

DESSERTER

Pære Tærte Earl Gray Sorbet - Chips - Hvid Chokolade Sne - Urter	Kr.	105,-
--	-----	-------

Rød Grød Unika Fløde - Stikkelsbær - Lakrids - Honning	Kr.	105,-
--	-----	-------

STARTERS

Pea Soup Danish Peas – Scallop – Organic Crème Fraiche – Herbs	Kr.	110,-
Calf Tartar Rams Mayo – Wasabi – Chicken Chips - Herbs	Kr.	115,-
Norway Lobster Carpaccio White Asparagus – Lumpfish Roe – Almonds – Celery	Kr.	135,-

MAIN COURSES

Graasten Cockerel	Kr.	210,-
Sauce Supreme – Small Vegetables – New Danish Potatoes – Herbs		
Grilled Ribeye	Kr.	255,-
White Pepper Sauce – Onions – Bacon – Mushrooms – Potato salad – Herbs		
Fried Grey Mullet	Kr.	185,-
Sauce Blanquette – Peas – Green Asparagus – Onions – Herbs		
Trinity burger	Kr.	155,-
Beef – Onion – Salad – Pepper Mayo – Home Made Ketchup – French Fries		
ADDITIONAL PRICE FOR		
<i>Beef fillet(180g) in Burger</i>	Kr.	30,-

DESSERTS

CHEESE BOARD

5 Selected Organic Cheese	Kr.	110,-
Crisp - Pickled		

DESSERTS

Pear Pie	Kr.	105,-
Earl Gray Sorbet – Chips – White Chocolate “Snow” – Herbs		

Rødgrød “Old Danish Traditional Dessert”	Kr.	105,-
Unika Creme50% – Gooseberry – Licorice – Honey		