

MADEN

Hvidløgsbrød — 35,-

Med hvidløg, cheddar og mozzarellaost
— Kun ved køb af hovedret

Snacks — 80,-

Friterede snackbites med mozzarella, cheddar, kylling, kartoffel, tomat og løg. Serveres med hjemmelavet aioli

Nachos — 90,-

Med cheddar og mozzarellaost, jalapenos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og kryddercremefraiche
— Med kylling + 20,-

Frederiks cæsarsalat — 130,-

Blandet salat med kylling, cherrytomat, croutons, parmesanost, tørret skinke, paprikasaltmandler og hjemmelavet cæsardressing. Serveres med hjemmebagt brød

Jordbærsalat — 125,-

Blandet salat med jordbær, frisk asparges, feta, avocado, cashewnødder og hjemmelavet limedressing. Serveres med hjemmebagt brød

Tortilla — 130,-

[Med kylling *eller* gulerod og agurk]

Wrap med guacamole, avocado, salat og tomat. Serveres med ostebagte nachos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og kryddercremefraiche

Hjemmelavet spinatpandekage — 130,-

[Med enten kylling, laks, avocado *eller* rejer]

Med hytteost, salat, tomat og agurk. Serveres med stegte kartofler og hjemmelavet aioli
— To slags fyld + 15,-

Stjernesked — 150,-

1 pandestegt og 1 pocheret rødspættefilet samt rejer, salat, tomat, asparges, æg, laks, kaviar, citron og dressing. Serveres på ristet brød smurt med kryddermayonnaise
— Med to pandestegte fiskefileter *i stedet* + 15,-

Tapas — 150,-

Fanø laks med agurkecreme, panerede vannede rejer, to slags dansk salami, tørret skinke, chiligouda og "gammel knas" havarti, baconsvøbte dadler, syltede rødløg, paprikasaltmandler og bagte cherrytomater med feta. Serveres med hjemmelavet pesto, aioli og hjemmebagt brød

Pasta — 130,-

Med kylling, cherrytomat og frisk asparges i sauce af olivenolie, citron, fløde, parmesan og basilikum. Serveres med hjemmebagt brød

Burger — 140,-

[Med hakkebøf *eller* kylling]

[Med lys bolle *eller* rustik grovbolle]

Med ost, bacon, salat, tomat, løg og thousand island dressing i valgfri bolle smurt med hjemmelavet kryddermayonnaise. Serveres med pommes frites, ketchup og hjemmelavet chilimayonnaise

— Med ostebagte nachos, Frederiks hjemmelavede salsa, guacamole og kryddercremefraiche *i stedet* for pommes frites + 20,-

Western burger — 150,-

Med hakkebøf, salat, chiligouda, smoked BBQ sauce, stegte løgringe og bacon i lys bolle smurt med hjemmelavet kryddermayonnaise. Serveres med pommes frites, hjemmelavet chilimayonnaise og ketchup

— Med ostebagte nachos, Frederiks hjemmelavede salsa, guacamole og kryddercremefraiche *i stedet* for pommes frites + 20,-

Steak — 195,-

[Med ovnstegte kartofler *eller* pommes frites]

200 g. steak af okse med hjemmelavet estragonsauce og blandet grønt tilbehør. Serveres med valgfri kartoffel

SIDEORDERS

Frit valg mellem følgende — 25,-

Pommes frites

Med ketchup og mayonnaise

Chili cheese tops

5 stk. chili cheese tops

Løgringe

6 stk. med hjemmelavet aioli

Ostebagte nachos

Med Frederiks hjemmelavede salsa og kryddercremefraiche



DESSERT

Blødende chokoladecake — 65,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce

Jordbærtærte — 65,-

Med jordbærmousse, chokolade og friske jordbær

AFTENMENU

3 retter* / 200,-

Maj

Fanø laks
m. agurkecreme

•
Unghanebryst
m. stegte kartofler
og estragonsauce

•
Rabarbertærte
m. cremefraiche

Juni

Panerede vannede rejer
m. aioli

•
BBQ ben
m. pommes frites og
chilimayonnaise

•
Brownie
m. flødeskum

Juli

Friske asparges
m. rejer og urtemayonnaise

•
Kyllingeruller i
hvidvin/flødesauce
m. stegte kartofler

•
Hjemmelavet koldskål
m. hjemmelavede
kammerjuncckere og jordbær

*Forret og hovedret serveres på samme tallerken



Kan laves som vegetarret



Ved spørgsmål om allergener,
kontakt da personalet



Delevenlig forret

FADØL

	0,25 l.	0,50 l.	0,75 l.
Carlsberg	40,-	55,-	75,-
Tuborg Classic	45,-	60,-	75,-
Kronenbourg Blanc	45,-	60,-	75,-
Grimbergen	*50,-	60,-	75,-
Jacobsen Brown Ale	45,-	60,-	75,-
Sæsonens øl	45,-	60,-	75,-

*0,33 cl

FLASKER

	Varierende størrelser	
Corona		45,-
Nordic Gylden 0,5%		35,-
Fanø Rav		68,-
Fanø Lynghvede		68,-
Frøli Jordbærøl		45,-
Crabbies Ginger Beer		55,-
Somersby Apple		50,-

SODAVAND

	0,25 l.	0,50 l.	0,75 l.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Carlsberg Sport eller Danskvand	35,-	45,-	55,-
Ramlösa Citrus — 33 cl. flaske			38,-
Isvand pr. person — Ad libitum			20,-

RØDVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Genache – Carignan fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Fløjlsagtig vin med toner af røde frugter, nødder og krydderier	55,-	200,-
Nerone <i>Corvina – Merlot – Cabernet – Sauvignon fra Gardasøen i Italien</i> Blød og rund vin med snert af Amarone grundet brug af "passito" metoden, hvor druerne ligger og tørrer		350,-
Amarone <i>Corvina – Rondinella – Molinara fra Valpolicella ved Veneto i nordøst Italien</i> Speciel og fløjlsagtig Amarone hvor druerne er høstet i slut september og start oktober hvor de opnår den perfekte modenhed. Druerne kommer igennem flere processer inden den lagres på fade i 2-3 år inden tapning		425,-

HVIDVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Clairette – Bourboulenc fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Frisk hvidvin med rund og blød smag af tørrede frugter og blomster	55,-	200,-
Relax <i>Riesling fra Mosel i Tyskland</i> Halvsød sprød hvidvin med smag af frugt og citrus	60,-	220,-

ROSÈVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Genache – Syrah fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Flot klar og lidt tør rosé med aroma af søde frugter og bolcher	55,-	200,-
Relax <i>Pinot Noir – Spätburgunder fra Mosel i Tyskland</i> Frisk og halvsød rosé med aroma af jordbær og hindbær	60,-	220,-
Rosé d'Anjou <i>Groslot – Cabernet Franc – Gamay Noir fra Loire i Frankrig</i> Let elegant og sødlig rosé med aroma og smag af røde frugter som hindbær, vilde jordbær og ribs iblandet krydderier som grå peber og fennikel		275,-

VARME DRIKKE

Stempelkaffe The Kvæde, Earl Grey eller Skovbær	35,- / 70,- 35,- / 70,-
Café Latte	40,-
Chai Latte	45,-
Café Mocha	40,-
Flat White	35,-
Cappucino	35,-
Espresso	Single 25,- / Double 30,-
Sirup Vanilje, Chokolade, Hasselnød eller Karamel	+ 5,-
Ice Latte Med valgfri sirup	45,-
Varm Kakao Med flødeskum	40,-
Baileys Latte Café latte med Baileys	2cl. 55,- 4cl. 65,-
Irish Coffee Kaffe med puddersukker, flødeskum og 2 cl. Tullamore Dew whiskey	65,-

DRINKS & COCKTAILS

Gin & Tonic 4 cl. Bulldog gin med tonic & limefrugt	70,-
Gin Hass 4 cl. Bulldog gin med Schweppes Lemon og mango sirup	70,-
Strawberry Daiquiry 4 cl. Pampero White Rum, Fraise Monin, jordbær & Sweet n' Sour	75,-
A.H. Rise rom 4 cl. A.H. Rise Gold Medal rom	65,-

