

MENU

SNACKS & FORRETTER

*Ristede saltede nødder 35,- Syltede ferskner 35,- Glaserede ølpølser 45,-
Sprød havbars med citron & hvidløgsmayo, 85,- Ansjoser med grillet brød & citron 85,-
Tatar med syltede svampe, Karl Johan mayo & ristede boghvede 95,-
Foie gras med syltede blommer & grillet brød 145,-*

HOVEDRETTER

Nedenstående serveres med sprøde rosmarinfritter & grønt

Muslinger

*Dampede muslinger med røget bacon fra egen rygeovn, pernod, smør, hvidløg & urter
(kan laves uden bacon)
185,-*

Kulmule

*Skindstegt kulmule med chorizo, hønsefond, belugalinser, snitbønner & estragon
225,-*

Flanksteak

*Skiver af flanksteak af Black Angus fra Irland med asparges-broccoli, morkelsauce & røget marv
225,-*

Bøf

*Bøf af krogmodnet dansk Jersie højreb fra Købbyen med syltede nye løg, confiteret hvidløg
& lun sauce bearnaise
325,-*

DESSERTER

Crème Brûlée

65,-

Udvalg af desserter til deling (min. 2 pers.)

95,- pr. person

1 eller 3 gode oste med marmelade & knækbrød

45,- / 90,-

FLEISCH

Slagter Bar Spisested