

# Aftenmenu

## Aperitif

**Cava 60,-**  
*Sparkling Wine form Penedés, Spain*

**Gin & Tonic 95,-**  
*Geranium Gin & Fevertree Tonic*

**Aperol-Spritz 95,-**  
*Aperol, orange & Cava*

## Drinks & Cocktails

**Moscow Mule 95,-**  
*Organic vodka, lime & Ginger Ale*

**Dark´n´Stormy 95,-**  
*Dark rum, lime, bitters,  
gingerbeer & sugar*

**Espresso Martini 110,-**  
*Espresso, vanilla infused vodka & sugar*

**The Ciderhouse 115,-**  
*Cold Hand Apple Brandy & Rosemary sour*

**Bacon Infused Old Fashion 120,-**  
*Bourbon infused with home smoked bacon,  
Maple syrup & bitters*

### FOIE GRAS

- SERVERES PÅ BRÆT  
MED SYLTEDE BLOMMER  
& GRILLET BRØD

*Tillæg til aftenmenu  
85,-*

### VINMENU

*3 GLAS VIN SOM PASSER TIL  
AFTENMENU*

*275,-*

### EN AFTEN PÅ FLEISCH

*1 GLAS CAVA - AFTENMENU - VINMENU - KAFFE*

*695,-*

## FORRET

**Udvalg af snacks & mindre retter til deling**  
*(serveres til alle ved bordet, udvalget sættes af køkkenet)*

## HOVEDRETTER

*Nedenstående serveres med sprøde rosmarinfritter  
& grønt*

*Vælg mellem*

### Muslinger

*Bacon, pernod, smør, hvidløg & urter*

\*\*\*

### Kulmule

*Belugalinser, snitbønner, chorizo, hønsefond & estragon*

\*\*\*

### Flanksteak

*Asparges-broccoli, morkelsauce & røget marv*

\*\*\*

### Bøf af krogmodnet højreb

*Syltede nye løg, confiteret hvidløg & lun sauce bearnaise  
(tillæg 100 kr.)*

## DESSERT

**Udvalg af desserter til deling**  
*(serveres til alle ved bordet, udvalget sættes af køkkenet)*

### AFTENMENU

*FORRET - HOVEDRET - DESSERT*

*375,-*

# FLEISCH

Slagter Bar Spisested