MENU ABEND

: VORSPEISEN :

Krabbencocktail m/ Schaltier Dressing **88.-**

Geraucherte Garnelen m/ salat, zitrone, aioli und brot **88.-**

Tunmousse m/ salat und getoastetes brot **78.-**

: HAUPTGERICHTE :

Fischfilet, 2 stück m"/ pommes frites, Remouladen und Zitrone **129.-**

Muscheln, Weisswein gedünstet m/ Knoblauch und Sahne,
Pommes Frites, Aioli und Brot **198.-**

Stjerneskud m/ 2 Fischfilets, Lachs, Garnelen, Spargel, Gemüse,
Zitrone und Schaltier Dressing **148.-**

Rib-eye von Kalb (DK) 250 gram m/ Pommes Frites,
Bearnaise und Salat **248.-**

Bacon/Cheese oder Veggie Burger m/ Pommes Frites, Aioli und Ketchup **148.-**

Southern Fried Chicken m/ Pommes frites, Coleslaw, Aioli und ketchup **119.-**

Ausgewahlte tage - Langustine ca. 750 gram m/ zitrone, aioli und brot **248.-**

: DESSERT :

Hausgemachter brownie mit Vanilleeis **78.-**

Sommer Trifli mit Waldbeeren, Makronen und Chantilly sahne **68.-**

: KINDER :

Fischfilet mit Pommes Frites, Remouladen und Zitrone **88.-**

Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Zitrone **88.-**

Weisswein

Filippa, Lanquedoc Roussillon, Frankreich
100% Chardonnay
Glas 45,-/ Flasche 235,-

Le Rime, Castello Banfi, Italien
70% Chardonnay und 30% Pinot Grigio
Glas 50,-/ Flasche 275,-

Marani, Sartori de Verona, Italien
100% Garganega
Glas 50,-/ Flasche 275.-

Mesta Verjedo, Castile, ES,
100% Verdejo, **Organic**
Flasche 235,-

Rotwein

Dona Paula, Malbec, Argentina
Mendoza
Glas 45,-/ Flasche 235,-

Esencia de Fontana, Syrah, Spanien
Shiraz/syrah
Glas 50,- / Flasche 275

Missetti, Appassimento Rosso, Italien.
***Flasche* 365,-**

Rosewein/ Cava

Farfalla, Asti, Italien
Glas 40,-/ Flasche 200,-

Mesta Tempranillo, D.O. Uclés,Castile, ES
100% Tempranillo **Organic**
Glas 45,-/ Flasche 235,-

Sirius Bordeaux AOC, Frankrig
67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
Glas 50,-/ Flasche 275,-

Duc de Foix Cava Semi Seco
Covides, Penedés, Spanien
40% Macabeo, 40% Xarello, 20% Parellada
Flasche 275,-

Duc de Foix Cava Brut Rosado
Covides, Penedés, Spanien
100% Trepat
Flasche 275,-

Rotwein

Col di Sasso, Castello Banfi, Italien.
70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiov.
Glas 50,-/ Flasche 275,-

Sartori Reius Amarone Della Valpolicella
Corvina, Molinari, Rondinella
***Flasche* 565,-**

FADØL EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

- SEHEN SIE DAS BIER DES TAGES AUF DEM BIERTISCH

40 cl. Fassbier	**50.-**
50 cl. Fassbier	**60.-**
Planken, fassbier 5 x 10 cl.	**65.-**

TUBORG m.v.

Fassbier 40 cl.	**45.-**
Alkoholfreies Bier 33 cl.	**30.-**

SODA EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

Rhabarber, Himbeeren, Erdbeere,
Limette/Minze, Ingwer/Citrone,
NYHED! Orange, 25 cl. **38.-**

SODA

Coca Cola, Cola Zero, Squash, Sprite, Ramlösa Citrus,
Ramlösa, Schweppes Lemon

Klein, 30 cl.	**30.-**
Mittel, 50 cl.	**42.-**
Gross, 75 cl.	**55.-**

BIO-SÄFTE

Holunder, Apfel,
scharze Johannisbeere 25 cl. **35.-**

WASSER 50 cl. Glas **15.-**

GIN

Anholt Gin (pure)	4 cl.	**120.-**
Anholt Gin (pure)	2 cl.	**60.-**
Anholt Gin & Fevertree Tonic	3 cl.	**95.-**

ROM 4 cl.

Diplomatico Exclusiva	**125.-**
Ron Zacapa Solera 23	**115.-**
Havana Club 7 Años	**95.-**

COGNAC 4 cl.

Pierre Ferrand Ambre 1er Cru	**120.-**
Remy Martin VSOP	**80.-**

KAFFEDRINKS

Irish Coffee 3 cl. Whisky, Kaffee, Zucher, Sahne **70.-**
White Russian Vodka, Kahlua, Espresso,
Milch, zerstossenes Eis **70.-**

KAFFE	small	large
Latte	**29.-**	**39.-**
Cappuccino	**29.-**	**39.-**
Schokolade	**29.-**	**39.-**
Chai Latte	**29.-**	**39.-**
Americano	**27.-**	**32.-**
Espresso	**27.-**	**32.-**
Cortado	**29.-**	
The		**29.-**