

## Forretter

<b>Carpaccio</b> Trøffelolie, bøgehatte, ramsløg, havgus	DKK 99,-
<b>Varmrøget laksemousse</b> Hjemmerøget, creme fraice, kapers, rejer	DKK 99,-
<b>Gambas</b> Store rejer, persille, ramsløg	DKK 99,-
<b>Jomfruhummer-bisque</b> Rejer, urter, fløde	DKK 99,-
<b>Serrano-skinke</b> Melon, pinjekerner, pesto	DKK 99,-
<b>Rejecocktail</b> Rejer, sprød salat, urtedressing	DKK 99,-
<b>Dagens salatbuffet</b>	DKK 79,-

**Alle forretter serveres med  
hjemmebagt brød og smør**

## Hovedretter

<b>Peberbøf af oksefilet</b> Madagaskar-pebersauce, nye bagte kartofler	<b>DKK 229,-</b>
<b>Hvidløgsbøf af oksefilet</b> Hvidløgssmør, persille, grovfritter	<b>DKK 229,-</b>
<b>Tournedos, oksemørbrad</b> Bearnaisesauce, grovfritter	<b>DKK 239,-</b>
<b>Tournedos, oksemørbrad</b> Rødvinsauce, nye bagte kartofler	<b>DKK 239,-</b>
<b>Perlehøne</b> Madagaskar-pebersauce, nye bagte kartofler	<b>DKK 229,-</b>
<b>Ø's Burger</b> Hakkebøf, syltede rødløg, chillimayo, grovfritter	<b>DKK 179,-</b>
<b>Stjernesked</b> Bagt og stegt rødspætte, rejer, hollandaise	<b>DKK 209,-</b>
<b>Bagt laks</b> Hummercreme, pasta	<b>DKK 229,-</b>
<b>Mørk sej</b> Persille, mandler, citron, nye bagte kartofler	<b>DKK 219,-</b>
<b>Gratinerede kejserhatte</b> Saltbagt selleri, pasta	<b>DKK 199,-</b>

**Til alle hovedretter medfølger salatbuffet**

## Dessерter

<b>Æbletærte</b> Marcipan, karamel, vaniljeis	DKK 89,-
<b>Jordbærbombe</b> Is, Pannacotta, coulis	DKK 89,-
<b>Creme Brulé</b> Æblesorbet, bær	DKK 89,-
<b>Pandekager</b> Vaniljeis, hindbærsauce	DKK 89,-
<b>Valnøddeis</b> Blød Nougat, marcipan,	DKK 89,-
<b>Chokolade Fondant</b> Mangois, hvid chokolade	DKK 89,-
<b>Kaffe &amp; Sødt</b> Specielkaffe og håndlavet bornholmsk chokolade fra Kjærstrup	DKK 49,-
<b>Irish Coffee 4 cl</b> Jamerson whisky, farin, fløde	DKK 69,-