

Forretter

Carpaccio

Trøffelolie, bøgehatte, ramsløg, havgus

DKK **99,-**

Røget Andebryst

Rygeost – havtorn

DKK **99,-**

Rimmet Havkat

Syrnet fløde og dildolie

DKK **99,-**

Husets fiskesuppe

Safran, urter, fisk

DKK **99,-**

Kæmpe Tigerrejer

Chiliolie og tangsalat

DKK **109,-**

Dagens salatbuffet

DKK **79,-**

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

Hovedretter

Dansk Ribeye

Bagte hvidløg – persillesmør – pommes frites

DKK 245,-

Lammecuvette

Urtesalsa- jordskokkecreme - sauce glace

DKK 255,-

Tournedos, oksemørbrad

Bearnaisesauce, grovfritter

DKK 260,-

Fasan

Kantarel a la creme og stikkelsbær

DKK 225,-

Husets fiskesuppe

Safran – urter - fisk

DKK 190,-

Ø's Burger

Hakkebøf, syltede rødløg, chillimayo, grovfritter

DKK 179,-

Stjernes kud

Bagt og stegt rødspætte, rejer, hollandaise

DKK 209,-

Laks på planke

Urtemos – persillesmør – løg - pickles

DKK 229,-

Bornholmsk tangpasta

Nøddeparmesan - citronolie

DKK 150,-

Bagt squash

Skovsvampecreme – grov urtemos

DKK 185,-

100 % Vegansk

Falafel – rødbedebeuf - kokosyoghurt

DKK 190,-

Til alle hovedretter medfølger salatbuffet

Desserter

Hvid chokolade sorbet

Rabarber og mandeltuiles

DKK 89,-

Jordbær bombe

Is, Panna cotta, coulis

DKK 89,-

Crème Brulé

Æblesorbet, bær

DKK 89,-

Pandekager

Vaniljeis, hindbærsauce

DKK 89,-

Chokoladetrøffelkage

Blåbærflødeis – saltkaramel

DKK 89,-

Valnøddeis

Nougat, marzipan og syltede valnødder

DKK 89,-

Irish Coffee 4 cl

Jamerson whiskey, farin, fløde

DKK 69,-