

STORGAARD

TAKE AWAY – A LA CARTE

FORRET

SERRANO SKINKE MED MELON SALAT KR. 49,-

CARPACCIO AF FANØ OKSE MED PESTO, PINJEKÆRNER OG PARMASAN OST KR. 59,-

STORE KYST REJER PÅ GRØNNE ASPARGES MED SKALDYRS CREME OG ÆRTESPIRER KR. 59,-

RØGET FANØ LAKS MED CITRON CREME OG FENNIKEL SALAT KR. 59,-

HOVEDRET

2 STK STORE FRANSKE TARTELETTER MED HØNS I ASPAGERS KR. 79,-

LOIRE KYLLING BRYST MED ESTRAGON SENNEPS SAUCE, GRØNT OG PERSILLE KARTOFFLER KR. 98,-

STEGT LAKS MED OVNGRØNT, PERSILLEKARTOFFLER OG HVIDVINS KRYDERURTESAUCE KR. 129,-

STJERNESKUD 2 STEGTE FISK, HELLEFISK, SKALDYRS CREM, REJER OG CHERYTOMATER KR. 129,-

STJERNESKUD LUX. 2 STEGTE FISK, DAMPET HELLEFISK, FANØ LAKS, SKALDYRS CREM, REJER OG CHERYTOMATER KR. 159,-

PARISER BØF MED PEBERROD, KAPERS, RØDBEDE, SYLTEDE LØG, LØG OG ÆGGEBLOMME KR. 139,-

WIENERSCHNITZEL MED OVNKARTOFFLER, GRØNTSAGER OG SENNEPSSAUCE KR. 159,-

BØF AF SORTFODS GRIS MED COGNAC SAUCE, ROSMARIN KARTOFFLER OG OVNGRØNT KR. 149,-

BØF AF OKSEFILET MED RØDVINSSAUCE, PERSILLE KARTOFFLER OG OVNGRØNT KR. 189,-

CONFIT DE CANARD MED PERSILLE KARTOFFLER, ANDESAUCE OG OVNGRØNT KR. 189,-

OKSE TOURNEDOS MED PERSILLE KARTOFFLER, RØDVINSFLØDESAUCE OG OVNGRØNT KR. 219,-

TAPAS

TAPAS: TIL 1 PERSONER - 5 VARIANTER

1. TUNMOUSSE PÅ TOMAT CARPACCIO, 2. LUFTTØRRET PØLSE MED MARINEDE GRØNTSAGER, 3. SALAT MED VALNØDDE PATE. 4. SERRANO SKINKE MED MELON, 5. BRIE MED SØDT. Kr. 119,-

TAPAS: TIL 2 PERSONER - 7 VARIANTER

1. LAKSE MOUSSE PÅ SALAT OG MED PURLØG, 2. SERRANO SKINKE MED MELON, 3. BRESAOLA MED BØFFELMÆLKS MOZZARELLA OG PESTO CHERYTOMATER, 4. 2 SLAGS LUFTTØRRET PØLSE MED SYLTEDE GRØNTSAGER, 5. GAMMEL KNAS MED SALTEDE MANDLER, 6. BRIE MED SYLTEDE VALNØDDER, 7. HVIDLØGSOST OG OLIVEN TAPENADE. Kr. 298,-

TAPAS LUX: TIL 2 PERSONER - 7 VARIANTER

1. FANØ LAKS MED CITRON CREME OG FENNIKEL SALAT, 2. SORTFODS SKINKE MED MELON, 3. BLINIS MED STENBIDERCREME, 4. LOMO MED BRIE DE MEAUX OG SYLTEDE ABRIKOSER, 5. GAMMEL KNAS MED OLIVEN, 6. TUNMOUSE PÅ TOMAT CARPACCIO, 7. HÅNDPILLET REJER PÅ SALAT MED SKALDYRS CREME. KR. 349,-

FLUTES KAN TILKØBES FOR KR. 34,-

DESSERT I GLAS

TIRAMISU KR. 49,-

HINDBÆR MOUSSE MED REVET CHOKOLADE KR. 49,-

CITRON FROMAGE MED MANGO PURE OG HVID CHOKOLADE CREME KR. 49,-

BROWNIE MED SALT KAREMEL OG HVID CHOKOLADE CREME KR. 59,-

TRIPLE CHOKOLADE: VALRHONA CHOKOLADE KAGE MED MØRK MOUSSE OG HVIS CREME KR. 59,-

BESTILLING PÅ TELEFON NR. 26156464