

## 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,-

### **Creme 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,-