

APERITIF

1 glas (10 cl)
Cava.....60,-/€8.22

FORRETTER

STARTERS



1. Gravad laks 125,- /€17.12
Laksen graves efter Fru Damgaards opskrift fra 1971. Serveres med sennepsdressing og kommensbrød. / *Pickled Salmon. With a sweet mustard dressing and cumin bread.*

2. Scampi fritti 115,- /€15.75
Sprødstegte scampi med citron og en dressing lavet på Madagaskarpeber. *Deep-fried Scampi. With lemon and a dressing with green Madagascan pepper corns.*

5. Cecina 125,- /€17.12
En spansk specialitet. Lufttørret okseryg, modnet i 36 måneder. Med Manchego, saltede mandler og sauce romesco. *A Spanish specialty. Salt-cured beef, air-dried for 36 months. With Manchego, salted almonds, and sauce Romesco.*

BØRNEMENU

CHILDREN'S MENU

66. To pølser 45,- /€6.16
Pommes frites, ketchup, remoulade. *Two Sausages with French fries, ketchup and remoulade.*

64. Bøf af oksefilet 79,- /€10.82
(Ca. 125 g). Med pommes frites eller bagt kartoffel. Salatbar. / *Sirloin Steak With French fries or a baked potato. Salad bar.*

69. Vaniljeis 32,- /€4.38
Med varm chokoladesauce. *Vanilla ice cream. Hot chocolate sauce.*

I prisen på alle hovedretter indgår pommes frites eller bagt kartoffel og kryddersmør.
The prices of all main courses are inclusive of French fries or a baked potato and seasoned butter.

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A ca. 140 g 265,- /€36.30

10B ca. 200 g 345,- /€47.26
Tykt skåret og meget mørt. Oksekødsmagen er knap så fremtrædende som i fileten. / *Extremely tender, the taste of beef is not as strong as in the sirloin steak.*

SALATBAR

MIX YOUR OWN SALAD

Sammen med hovedret.... 85,- /€11.64
With a Main Course.

Som hovedret 160,- /€21.92
As a Main Course.

FINSK KROGMODNET

FINNISH DRY AGED BEEF

Finsk krogmodnet kød af ungdyr, der er modnet i minimum 40 dage. Oksekød som i gamle dage med sødme og kraftig duft og smag.

T-BONE



13F ca. 500 g 410,- /€56.16
Mørbrad på den ene side af benet og filet på den anden side. / *Fillet on one side of the bone and sirloin on the other side.*

AUSTRALSK GRÆSFODRET

AUSTRALIAN GRASS FED

Kød af græsfodret kvæg er mørkere i farven med en renere smag og kraft.

RIBEYE



18A ca. 300 g 325,- /€44.52
Kraftig marmorering fremhæver oksekødsmagen. / *The heavy marbling enhances the flavour of beef.*

FILET

SIRLOIN STEAK



12A ca. 250 g 295,- /€40.41

12B ca. 400 g 410,- /€55.16
Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag. / *A juicy steak with a rich taste of beef.*

LANGUSTERHALE

ROCK LOBSTER TAIL



20A 1/2 grillet hale 125,- /€17.12

20B 1/1 grillet hale 250,- /€34.25
Half / a whole grilled rock lobster tail.

SAUCE

Hereford Bearnaise 35,- /€4.79

Pebersauce 35,- /€4.79
(Per pers.) Bearnaise or Pepper Sauce.

DESSERTER

DESSERTS

21. A Hereford Special.....90,-/€12.33
Vaniljeis, rommarinerede rosiner, ingefær, flødeskum, kaffedrys og Caloric Punch. *Vanilla ice cream, raisins in rum, ginger, whipped cream, powder coffee, Caloric liqueur.*

22. Udvalgte is & sorbet ...90,-/€12.33
Fra Joachim Kastberg. Hertil lidt sødt og sprødt. Spørg tjeneren. / *A selection of gourmet ice cream and sorbet served with a sweet, crisp garnish. Please ask the waiter.*

24. Mandelrand 85,-/€11.64
Med vaniljeis og hindbærcreme. *Almond ring with vanilla ice cream and raspberry sauce.*

25. Hj.lavet kransekage.. 35,-/€4.79
Home-made almond cake.

KAFFE

Americano, Espresso....30,- /€4.11

Cappuccino, Latte40,- /€5.48

Ekstra Shot5,- /€0.69

Te / Tea30,- /€4.11

IRISH COFFEE

3 cl Whiskey.....75,- /€10.27

6 cl Whiskey..... 110,- /€15.07