



Velkommen til Røverstuen

I er nu trådt ind i den hyggelige røverstue, hvor historien om røverne fra Rold bliver levendegjort af vægmalerierne og de hyppige røverindslag.

Vi er stolte af at præsentere Jer for vores mad og vin. Vi håber, at I vil læne jer tilbage, nyde selskabet, historien og vinen, mens vi bruger tiden på at lave lækker mad til Jer.

Skulle der være noget, der ikke lever op til Jeres forventninger, skal I endelig ikke tøve med at fortælle os det - det er den eneste måde hvorpå vi bliver bedre. Tak fordi I kom, og jeg håber, at I får en fornøjelig aften.

Mikkel Schnoor Nielsen





Cocktails - nydes før, under og efter maden

G&T

Gin, tonic vand og agurkestrimler

Mojito

Rom, mynteblade, lime, rørsukker og faxekondi/danskvand

Pina Colada

Malibu, ananasjuice og kokossirup

Gin Hass

Gin, lemon, mangosirup og lime

Dark n' Stormy

Mørk rom, lime og gingerbeer

Cosmopolitan

Vodka, cointreu, citron og tranebær

Frit valg 75



Forretter

Røget torsk med æble og fenikkel, anrettet på syltede urter samt balsamicoglace

92

Hjemmerøget laks røget på vinstokke fra Guldbæk Vingaard,
anrettet med syltede rødløg og sprødt

92

Marinerede tigerrejer på sprød salat
med sauce verde og sprødt.

90

Røget dyrekølle fra skoven med syltede bær, sprøde salater og asparges

91

Landskinke bagt med brie, serveret med chutney og sprødt rugbrød.

89

Forret serveret alene +50





Hovedretter

Steak-bearnaise af kalvefilet med årstidens grønt og hjemmerørt bearnaise
samt smørristede kartofler

200g - kr. 238 ° 300g - kr. 288 ° 400g - kr. 338

Langtidsbraiseret kalvetykkam med svampe og bagte grøntsager, hertil fløde-
skysauce og smørstegte kartofler

190

Wienerschnitzel, som vi kender den, skåret af det møreste kalvekød med ærter,
brasede og wienerdreng (citron, kapers, benfri sild og peberrod)

198

Himmerlandsgryde af mør hjort med cocktailpølser og champignon,
serveret i en kraftig paprikasky med smørristede kartofler

197

Medaljon af krondyr serveret med ristede østershatte, bagte ærter, asparges med ba-
con samt smørstegte kartofler og vildtsky

275

Steak af laks med ristede grøntsager, smørstegte kartofler og purløgs beurre blanc

190

Marineret qourn, serveret med ristet grønt, ært mousse, smørstegte kartofler og to-
matflødesauce

178 - Vegetarisk





Desserter

Hjemmelavet is lavet af den friske fløde med nødder og chokoladestykker,
hertil chokoladesauce og frugt

85

Panna Cotta lavet på yoghurt og fløde, serveret med mangosirup og friske bær samt
knas

84

Chokolademousse af belgisk mælkeschokolade, serverer med amarena kirsebær og
hvid chokolade

89

Citronfromage med knas og vaniljeis - omtrent som mormor lavede den
Cremet og lækker med et moderne pust

85





Til de små

Børnemenü

Paneret stegt kyllingebryst

89,-

Kyllingebryst på spyd

89,-

Paneret stegt fiskefilet

89,-

Mormors frikadeller

89,-

Steak af kalvefilet 100g

99,-

Børneretter serveres med smørristede kartofler og grønt
samt ketchup og remoulade

Dessert

Børneis - vanilleis med chokoladesauce og frugt

45,-



Mousserende vin

Dopff au Moulin, Crémant d'Alsace Cuvée Julien - Alsace

Aromaen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig og elegant mousserende med god længde, Cuvée Julien er en dejlig frisk mousserende vin, der er let at drikke. Ideel som aperitif eller til et glas ved festlige lejligheder

368

Louis Perdrier, Brut Excellence - Frankrig

Lavet udelukkende på hvide druer, hvoraf hovedparten er Chardonnay, Chenin Blanc og Clairette. Smagen er frisk og frugtagtig og med sine millioner af fine bobler et elegant glas til festligheder.

268

Louis Perdrier, Demi Sec - Frankrig

Lavet udelukkende på hvide druer, hvoraf hovedparten er Chardonnay, Chenin Blanc og Clairette. Smagen er frisk og frugtagtig og med sine millioner af fine bobler et elegant glas til festligheder.

268

Louis Perdrier, Rosé - Frankrig

Bouqueten indeholder strejf af røde frugter og citrusaromaer. En velafbalanceret mousserende rosévin med smag, der fremviser de samme frugtagtige nuancer som bouqueten.

278

Moscato, Uvello Dolce - Italien

Denne let perlende vin er lavet på Moscato-druen. Druerne kommer fra over 20 år gamle vinstokke i dalen mellem floderne Tanaro og Bormida i Piemonte. Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat

Glas 65

Flaske 248



Champagne

Lanson, Black Label Brut, Champagne - Frankrig

En indtagende frisk, fyldig og frugtrig bouquet med toner af citrus, hvide blomster og abrikos. Farven er skinnende, klar med strågule strejf. Vinen er livlig med fine perlende bobler. Smagen har stor fylde, kraft og elegance.

598

Lanson, Ivory Label Demi-Sec, Champagne - Frankrig

Lanson Ivory Demi-Sec har en elegant strågul farve og en indbydende aroma med modne frugter og strejf af kanel og honning. Smagen er frugtagtig og fyldig. Behagelig afrundet og sensuel.

598

Lanson, Noble Cuvée Brut 2000, Champagne - Frankrig

Lys gylden farve og myriader af fine små bobler. Aromaen indeholder friske pærer, hvide blomster og noter af honning, som forstærkes med strejf af æbler og kanel. Smagen er suveræn og blød, med noter af honning og pære.

998



GULDBÆK VINGÅRD

Dansk vin fra Guldbæk Vingård

Røverstuen har indgået et samarbejde med Guldbæk Vingård som
Betyder, at vi sælger deres vin i restauranten, samt bruger
gl. vinstokke til at ryge vores laks på.

Guldbæk Vingård

De første stokke blev plantet i 2008 og i dag er der tilplantet rundt regnet 4 hektar. Der er idag således 15.000 vinstokke af forskellige sorter og varianter. Disse er overvejende grønne druer, da det er lyse vine der har størst potentiale i vores klima her på nordgrænsen for vinavl på 56 graders nordlig bredde.

Markerne er etableret på sydvendte og nogle steder forholdsvis stejle bakker på henholdsvis Ærtebjergvej ved Vineri-
et og på skråningerne vest for Guldbækgaard. Overjorden er let sandmuld. Undergrunden varierer fra kridt til lerblan-
det sand.

56° North Lush green

348

Lys gul-grøn farve. Spidsfindig duft af lime, stikkelsbær og klippet græs. Udpræget smag af
frisk hyldeblomst med en livlig sprød syre.

56° North Gentle Pink, rosé

348

Sart rosa farve med blå reflekser. Rig duft af jordbær og fersken. Harmoni mellem syre og restsukker med en
antydning af hindbær og mynte gør det til en herlig vin at nyde med venner en sommeraften. Silkebløde
tanniner giver Gentle Pink en stor struktur og en god balance.

56° North Noble Golden gl. 75 fl. 675

Dessertvin a la sauternes, produceret i 2014, fantastisk dessertvin, som man
kender de franske udgave af sauternes, blot på dansk, et produkt som ikke kan laves i Danmark, men som lykkedes alligevel.

56° Riesel 368

Det danske svar på riesling, lækker mineralsk smag med toner af lyse bær, et super godt glas vin til fisk og skaldyr,
tør, men ikke for tør



Rosévin

Bardolino, Chiaretto Classico - Le Morette Rosé, Italien

Vinen har en lys rosa farve og en frisk smag, der er fyldig og velafbalanceret med intense frugtartige fornemmelser. Bouqueten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær og nuancer af violer.

Glas 72

1/1 fl. 298

Carta Vieja, Merlot Rosé - Chile

Stor, intens, frugtagtig aroma med noter hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

Glas 65

1/1 fl. 258

Boschendal The Rosé Garden - Sydafrika

En sensuel laksefarvet rosévin, der tilbyder mange og komplekse aromaer fra røde bær til strejf af blomster. Smagen vil pirre, kildre og varme enhver vinelskers hjerte.

328

56° North Gentle Pink, rosé - Guldbæk Vingård - Danmark

Sart rosa farve med blå reflekser. Rig duft af jordbær og fersken. Harmoni mellem syre og restsukker med en antydning af hindbær og mynte gør det til en herlig vin at nyde med venner en sommeraften. Silkebløde tanniner giver Gentle Pink en stor struktur og en god balance.

348



Hvidvin

Frankrig

Dopff au Moulin, Pinot Gris - Alsace

Kompleks aroma, der udvider sig til at indeholde noter af skovbund, svampe, mos, tørrende frugter, abrikos, honning og bivoks. Den friske og aromatiske smag er mangfoldig og overdådig og byder på en livlig rundhed, der har en smule sødme, men altid kombineret med en dejlig friskhed.

358

Dopff au Moulin, Riesling Traditionelle - Alsace

Vinen tilbyder en elegant aroma med lemon, grape og fersken, men også noter af hvide blomster. Smagen er tør, intens og frisk og med god fyldig struktur. Den friske og mineralske stil har medvirket til områdets berømmelse.

328

Dopff au Moulin, Gewurztraminer Traditionelle - Alsace

Denne vin har en intens og kompleks bouquet, der eksploderer i en buket af tropiske frugter og blomster. Aromaer af honning og modne frugter gør oplevelsen fuldendt. Smagen er fyldig med solid struktur og en behagelig afrundet eftersmag.

378

Bouchard Aîné & Fils - Chablis - Frankrig

Lys gylden farve. Ungdommelig prikkende duft med mineral stænk. Frisk og harmonisk smag med lyse frugter og forårsblomster. Eftersmagen er som Chablis skal være - karakteristisk sprød.

398

Henri Bourgeois, Sancerre, 2016, Les Baronnes, Loire - Frankrig

Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpende eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

425

Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Couvent des Jacobins, 2017 - Frankrig

Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanilje-præg.

398





Hvidvin

Serai Bianco, Le Morette - Italien

Lys gylden farve, med grønne reflekser og et friskt, men interessant samspil af blomster og frugtaromaer, der minder om grønne æbler, pærer og abrikoser. Smagen er behagelig tør, med frisk syrlighed og delikat blødhed.

298

Carte Vieja, Chardonnay - Chile

Lys gylden farve med grønne strejf. Aromaen er frisk med modne tropiske frugter. Pære, abrikos og passionsfrugt med blødestrejf af vanilje. Fyldig, cremet smag med god balance.

Glas 65

1/1 fl. 258

Tinpot Hut, Marlborough Sauvignon Blanc - New Zealand

Vinen har den skarphed en god Marlborough Sagvignon Blanc skal have, med dejlig "mineralsk" duft og elegant smag.

368

Boschendal, The Pavillion, Chenin Blanc - Sydafrika

En sand eksplosion af frugtagtige smagsnuancer, såsom melon, kiwi og pære, efterfulgt af spændende strejf af krydderier. De perfekt afbalanceret smagsnuancer giver vinen en god harmoni og længde.

288

Weingut Altenkirsch, Riesling, Steillage, Fernherb, Rheingau, 2016 - Tyskland

Flot balanceret Riesling med lækre, eksotiske nuancer af honningmelon, passionsfrugt og litchi, men også sprøde toner af citrusfrugter og hvide ferskner. Smagen er meget frisk og ren.

Glas 85

1/1 fl. 398

56° North Lush green- Guldbæk Vingård - Danmark

Lys gul-grøn farve. Spidsfindig duft af lime, stikkelsbær og klippet græs. Udpræget smag af frisk hyldeblomst med en en livlig sprød syre.

348





Rødvin

Italien

Ripasso Superiore, Monte Zovo - Italien

En symfoni af farver og dufte, hvor hvert element transmitterer følelse og fornemmelser stadig mere uventet og overbevisende for at begejstre dem, der har fornøjelsen af at nyde den. Smagen er frugtrig med noter af vanilje og behagelig blød tannin.

Glas 99

1/1 fl. 449

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, 2013 - Italien

Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blomster, chokolade, tobak, læder og kanel er nogle af de fremtrædende elementer. Vinen udgør næsten et måltid i sig selv, men kan snildt ledsage selv den kraftigste kødret.

625

Serai Rosso, Le Morette - Italien

Dyb rubinrød farve med lilla nuancer. Duften domineres af solbær, blomme, rabarber, timian og en strejf af vanilje. Smagen bærer præg af solbær, blomme, rabarber, vanilje og slutter af med lidt florale noter, som minder om rosmarin/timian. Vinen har ingen bitterhed og må betegnes som frisk og let.

328

Barolo Gioso Riserva, D.O.C.G - Italien

Det siges om Barolo, at den er vinenes konge og kongernes vin. Større kan det vist ikke blive. Aromaerne spænder over både florale elementer og mørkere noter som trøffel, chokolade og lakrids, der alle ændres jo ældre den bliver. Frugten går fra at være frisk til tørret. Det samme gælder for de florale elementer, der går i retningen af tørrede blomster og urter.

598



Rødvin

Italien

Buccia Nera, Chianti, Podere della Filandra Toscana, 2016 - Italien

Tør og frugtrig vin - klassiske Chianti-noter af mørkesyltekirsebær med en undertone af hindbær, ribs og kirsebær.

Glas 75

1/1 fl. 328

Verbena, Brunello di Montalcino Toscana, Montalcino, 2013 - Italien

Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe, viol, tobak og krydderi. Dyb, grandios og sofistikeret.

545

Brovia, Barbera d'Alba, Sori del Drago, 2016 - Italien

Enestående og let drikkelig, dybrød vin. Den er forfriskende, med en intens bouguet af mørke bær, sød tobak og modne blommer. I smagen har den tillige en afbalanceret syrlighed og en god længde.

475





Rødvin

Frankrig

Château de Roques, Puisseguin, St. Emilion - Frankrig

Château de Roques er beliggende i Puisseguin Sant Emilion, en "Satelitkommune" til Sant Emilion. Vinifikationen og lagringen foregår på traditionel vis. Vinen er elegant, raceren, med en duft, der domineres af modne frugter. Den lange eftersmag tiltaler kendere, der gerne lader denne vin lagre for at blive helt perfekt.

388

Ventoux, Domaine du Vieux Lazaret - Frankrig

Høsten foretages med håndkraft og druerne udvælges omhyggeligt inden presning. Efter lagring i egetræsfade, tappes vinen og flaskelagringen kan begynde. Det er en flot vin med en elegant smag med blødhed og lang eftersmag.

348

Domainede Javone, Côtes du Rhône, 2016 - Frankrig

Intens i både duft og smag, nærmest struttende af røde bær som brombær, hindbær og ribs, samt påmindelser om solbærblade og let strejf af hvid peber.

368

Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins, 2015 - Frankrig

Meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.

398

Château Brane-Cantenac, Margaux 2015, 2 cru, Bordeaux - Frankrig

Topvin fra Margaux, stor kompleksitet, rafineret med dybe noter af moden frugt, mineraler og blomster, elegant med kraftig smag af klassisk Bordeaux, stram men blid med god syre og lang eftersmag, et af Bordeaux absolutte top-huse med lang tradition for vine i den absolutte topklasse,

70% Cabernet sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc og 1% Carmenere

949





Rødvin

Øvrige

Willunga 100, Grenache - Australien

Druerne fra de usædvanligt gamle stokke giver vinen en enestående dybde og substans. En imødekomende aroma med noter af hindbær og kirsebær afløses af en kompleks og fuldstændig harmonisk smag med fine antydninger af peber, cedertræ og "Turkish delight" som krydderi på den frugtbårne smag. Silkebløde tanniner og en diskret syre.

398

Blush Hill, Shiraz, South Australia - Australien

Medium fyldig rødvin, rig på aroma af solbær, ribs og blåbær, med et strejf af krydderier. En kraftfuld krydret vin, med tanniner til at give den karakter og bid,

Glas 70

1/1 fl. 258

Boschendal, Lanoy, Cabernet Sauvignon/Merlot - Sydafrika

Det er en klassisk vin med perfekt harmoni mellem den mørke frugt fra Cabernet Sauvignon og den friske røde duft fra Merlot. Smagen er frugtagtig, velafbalanceret med en blød og afrundet tannin og spænder fra solbær og brombær til friske røde kirsebær med god kompleksitet.

358

Terra Linda, Syrah, Castilla, La Mancha, 2017 - Spanien

Terra Linda er en koncentreret og smukt afrundet rødvin. Med lang og intens eftersmag matcher vinen kraftige retter som okse- og lammekød og er oplagt til sommerens grillretter.

298



Los Haroldos, Malbec, Fadlagret - Argentina

Denne Malbec udstråler dybe rubinrøde nuancer, brillante og fejlfrie. Aromaen er kompleks med røde frugter: kirsebær, blomme og hindbær og kombineret med et strejf af træ fremhæves tilstedeværelsen af vanilje og chokolade. Smagen er kraftig med god tannin. Velafbalanceret og lang eftersmag.

328

Zin-Phomaniac, Lodi Zinfandel, Old Vine - Californien

Zin-Phomaniac produceres af og for Zinfandel-elskere, der tørster, efter den berusende aroma og varme som Zinfandel druen frembringer. Med fristende aromaer af mørke kirsebær, brombær og krydderier er Zin-Phomaniac en kompleks og fyldig vin med saftig, ligefrem smag af modne blå-lilla frugter og mørk halvsød chokolade. Et kys af vanilje og et strejf af brunt bagekrydderi tilføjer dybde til den lange, tilfredsstillende mundfølelse. Tag blot et enkelt nip og du ved, at "Life is hell, without Zinfandel".

398

689 Napa Valley, 2016 - Californien

Masser af sødme og fylde, harmonisk blanding af druer, med tydelige noter af friske bær, vinen bærer tydeligt præg af at druerne har fået sol i rigelige mængder.

368





Dessertvin

Morgadio da Calcada Tawny Port

Tawny Port er karakteriseret ved fadlagring fremfor flaskelagring. Derfor er farven tegl- eller læderfarvet og duften af modne og tørrede frugter med et strejf af mandler.

Smagen er blød, rund og sødmefyldt med en let mandelsmag i baggrunden.

Glas 48

1/1 fl. 378

Baccorosa, Vino Spumante, Zonin, Piemonte - Italien

Mousserende rød dessertvin. Flotte små bobler. Frugtrig aromatisk sødlig duft af blomster og krydderurter og en behagelig frisk smag med lækkert sødt og medium fyldigt præg af modne røde bær tørrede aromatiske frugter.

298

Moscato, Uvello Dolce - Italien

Denne let perlende vin er lavet på Moscato-druen. Druerne kommer fra over 20 år gamle vinstokke i dalen mellem floderne Tanaro og Bormida i Piemonte. Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat

248

56° North Noble Golden - Guldbæk Vingård - Danmark

Dessertvin a la sauternes, produceret i 2014, fantastisk dessertvin, som man kender de franske udgave af sauternes, blot på dansk, et produkt som ikke kan laves i Danmark,

men som lykkedes alligevel.

glas 70,-

1/1 fl. 625,-



Sodavand, 25 cl

Cola, Cola Zero, Pepsi, Pepsi Max, Nikoline Appelsin, Lemon, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Egekilde m. brus, alm. eller med citrus

30,-

Istidskilden, 33 cl eller 75 cl, nordisk kildevand med dybe rødder

Alm. eller med brus

33 cl 25

75 cl 45

Øl på flaske, 33 cl

Tuborg eller Tuborg classic

35

Fadøl

Royal alm. eller classic, lille

37

Royal alm. eller classic, stor

56

Røverbryg, stor

67



Bies Bryghus - Special øl, 50 cl

Væbner Brown Ale 6,0%

Brown Ale – er en mørk ravfarvet øl med en medium krop, en let brændt malt smag, en mild humle aroma, duft af nødder og en anelse røg. En fyldig øl med en god og lang eftersmag. Denne Ale er brygget efter engelske traditioner.

Fyrkat Dunkel 4,6%

En klar karamelfarvet øl med et flot rødtligt skær. Undergæret og tysk inspireret. En fugtig og maltet aroma møder næsen, og en dejlig solid bund af malt efterfølges af en let bitter eftersmag.

Hobbie Pilsner 4,6%

En let gylden øl med et flot hvidt skum. Øllet bliver brygget på dansk pilsnermalt og en anelse karamelmalt. Smagen er let kornet og med lidt større fylde. Bitterheden er let og behagelig og holder maltfylden fint i skak.

Havnefoged Porter 7,5%

En kulsort øl. Dufter sødligt af engelsk lakrids. Smagen er fyldig og kraftig med nuancer af både kaffe, chokolade og engelsk lakrids. Eftersmagen er ristet, varm og vedvarende.

Torvekonen Classic 4,6%

En gylden og blød classic pilsner. Maltens komplekse sødme krydret med humlens urteagtige bitterhed har resulteret i en let drikkelig gylden classic med en eftersmag, som bliver hængende og smager af mere.

Hr. Svendsen APA 5,5%

Traditionel american pale ale, brygget på bygmalt. Middel bitter og en duft af citrusfrugt, let drikkelig sommerøl. Navngivet som en hyldest til Arnold Svendsen, brygger på Bies Bryggeri fra 1936 til sin død i 1977.

Forårsbryg 7,5%

En klassisk påskebryg med smag af forår. Med sin udprægede maltsmag og den meget afbalancerede brug af humle kan Påske Bocken nydes i alle sammenhænge. En blød, mild og rund øl.

ANNO 1841 7,6%

Fortæller historien om Danmarks ældste stadig fungerende bryghus. Bies Bryggeri er anlagt i 1841 og lukkede i 1980. I 2010 genåbnes Bies Bryghus i de samme lokaler som dengang, og leverer i dag håndbrygget specialøl af bedste kvalitet. En mørk kraftig og stærk øl.

Alle varianter 75



Bies Bryghus - Økologiske safter

Æble/ingefær

En naturlig frisk og lækende smag af danske økologiske æbler tilsat en pikant smag af økologisk ingefærrod, som er kendt for sit høje indhold af antioxidanter. Produktet er endvidere smagsjusteret med økologisk citronsaft, som giver en velafbalanceret smagsoplevelse

Appelsin

En forfriskende oplevelse af saftige solmodne appelsiner. Den søde og frugtholdige saft er udelukkende udvundet af økologiske appelsiner med masser af gode C-vitaminer. Duften og smagen henleder tanker på sydets sol og sommer.

Hyldeblomst

Smagen og duften af sommer er intens i denne autentiske hyldeblomstsaft. Smagen er lækende og forstærket med lidt økologisk citronsaft, som bibringer produktet den friskhed, man kender fra den gode traditionelle hyldeblomstsmag.

Rabarber

De nye smagstendenser har gjort rabarber populær. Vi har fremstillet en klassisk rabarbersaft med kraftig smag af solmodne danske rabarber. Smagen er justeret med koncentrat af aronia-saft, som skaber et harmonisk og frisk produkt.

Solbær

Her oplever man smagen af fuldmodne solbær, som kommer direkte fra de danske solbærplantager. De økologiske bær plukkes først, når de har fået tilstrækkelig med sol, hvilket bl.a. giver den flotte mørkerøde farve.

Derudover har produktet et højt indhold af C-vitaminer.

Æblemost

Dette autentiske produkt er fremstillet af danske økologiske æbler. Der er her tale om godt traditionelt håndværk, hvor de fuldmodne æbler koldpresses, og den søde u-filtrerede saft kommer direkte på flasker. Det bevarer den gode aroma og perlende friskhed.

Alle varianter 37



Kaffe & The

Twinning The, flere varianter

25

Stempelkaffe, friskristede bønner fra Sydamerika

Lille kande 1-2 personer 55

Stor kande 3-4 personer 88

Irish Coffee, 3 cl whisky, kandis og frisk fløde og kaffe 74

Snaps og bitter

Frit valg pr. 2 cl Rød Aalborg, Linie-snaps/akvavit, Jägermeister 38

Diverse spiritus

Frit valg pr. 2 cl 38

Cognac og likør

Kahlua, Baileys, Grand Marnier gul og rød, Cointreu 2 cl 38

Cognac VS 2 cl 48 Cognac V.S.O.P 2 cl 74 Cognac XO 2 cl 86





Frokost

12-16

Stjernesked, dampet og stegt fisk med rejer, laks,
asparges, salat og brød

149

Ristet franskbrød med hjemmerøget laks, hertil
æggestand og rød dressing.

118

Skaldyrssalat med rejer og krebshaler,
serveret med salat og ristet brød

118

Steak af kalvefilet med sauce bearnaise
og smørristede kartofler.

172

Røverkongens burger med oksekød, cheddar,
syltede løg og chilimayo hertil ristede kartofler og 2 slags dip.

159

Wienersnitzel med brasede kartofler, ærter,
brunet smør og wienerdreng.

169

