



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





Volsted gin

Køb flasken med hjem

Se udvalg og priser

I baren

Lavet lokalt - sælges her - nydes alle steder



Hen Harrier er en Old Tom Gin med en let sødme. Den er destilleret med store mængder citrus og har en afdæmpet note af rosmarin. En frisk og lækker gin der er perfekt både på terrassen og som apéritif. Den skifter farve til lysilla når den blandes med tonic. Hen Harrier betyder blå kærhøg.



Goldcrest er en citrus gin hvor man stadig kan smage enebærerne. Citrussmagen kommer fra appelsin, citron og citronverbena, der giver en kompleks og raffineret citrussmag. Rigtig lækker gin at nyde både før middagen og på terrassen. Goldcrest betyder fuglekonge.



Green Finch er en Old Tom Gin med en let sødme. Den er destilleret med både mynte og pebermynte for en kompleks og afbalanceret myntesmag. En rigtig lækker gin der både kan nydes i en klassisk G&T og i cocktails.



Albatross er en kraftig Navy Strength Gin på 57% alkohol der indeholder rigtig mange krydderier. Den er destilleret med massere af enebær og grannåle for en kompleks smag der balanceres af citrus og cubebpeber. Er du til en kraftig gin med tydelig enebærsmag der samtidig er både rund og balanceret er det Albatross du skal vælge. Albatrossen er verdens største havfugl



Jackdaw er ment som huset gin – en klassisk gin med let enebærsmag. Den er velbalanceret med citrus, kamille og peber noter og har en rund og let smag. Er du til en klassisk, blød og raffineret gin og tonic er det Jackdaw du skal vælge. Jackdaw betyder allike ligesom "Kaa i destillatørens efternavn" .



Red Kite er en rigtig sommergin. Den er sød med toner af hyldeblomst og jordbær. Det er en destilleret gin der efterfølgende er infuseret med jordbærsirup. Vi anbefaler en klassisk ikke for sød tonic til denne gin for at give modspil til sødmen eller prøv at mikse den i en mousserende vin. Virkelig en ny favorit. Red kite er det engelske ord for rød glente, tsm vi ofte har til at svæve over destilleriet.



Buzzard er en klassisk vodka lavet på en virkelig lækker kartoffel alkohol. Dette gør den aromatisk i smagen og blød og cremet i tekturen. Den er lækker alene med is og rigtig god til drinks og cocktails, hvor den vil smage lidt mere igen end en normal vodka lavet på korn. Buzzard betyder Musvåge.



Dobbelt A er en klassisk akvavit med smag af kommen og citrus. Den er ualmindelig rund og blød i smagen og vil være et sikkert hit på et hvert frokostbord både til damer og herrer. Den hedder Dobbelt A fordi destillatøren er gammel Aalborg dreng og fordi der er 2 gange dobbelt A i destillatørens efternavn "Kaagaard"



Cocktails - nydes før, under og efter maden
Baseret på lokal Gin fra Volsted Destillery

G&T

Jackdaw gin med tonic og is

The blue one

Hen Harrier med medditeranien tonic og is - let the show begin

Mojito på gin

Green Finch, rørsirup, pellegrino citron/mynte og frisk mynte

Tom Collins

Goldcrest gin, rørssirup, citron og danskvand

Gin Hass

Albatros, lemon, mangosirup og lime

Københavnerstang

Goldcrest, vanillesirup, ananasjuice og danskvand

Strawberry special

Red Kite gin, hyldeblomst, tonic og danskvand

Frit valg 95





Sæsonmenu

Serranoskinke med grønne asparges, sprødt rugbrød og pesto

Steak af dansk kalvefilet med stegte grøntsager,
grove pommes frites og hjemmerørt bearnaisesauce

Marinerede jordbær med rabarbersorbet og knas

1 ret 275

2 retter 319

3 retter 385

Fast menu

Kan ikke kombineres med resten af kortet.





Forretter

Dampet rødtunge med citrusglace og ristede hasselnødder

108

Røget laks på sprøde salater, hertil
krydderurtedressing og sprødt

98

Gazpacho - kold tomatsuppe med chili og hvidløg,
hertil creme fraiche og sprød surdej

98

Forret serveret alene

+50



Hovedret

Wienerschnitzel som vi kender den,
af det møreste kalv med bras, franske ærter, brunet smør og dreng

222

Pasta carbonara

Frisk pasta, bacon og parmesan

190

Steak af dansk kalv, hertil sauce bearnaise og grove pommes frites

275 (+ 100g kød 60)

Laks bagt med pesto og saltmandler hertil grønt og smørkartofler

209

Rørt tatar med sprøde pommes frites
okseinderlår, cornichons, sprøde chips og aioli

225

Quorn med stegte grøntsager, smørstegte kartofler og barbequesauce

189 (vegetar)

Tilkøb af groftskårne pommes 25

Tilkøb af bearnaisesauce 25



Dessert

Hjemmelavet is, lavet af frisk fløde,
nødder og chokolade

98

Creme brullé med vanilleis og bær

108

Brownie med mango og is

109





Til de små

Børnemenü

Paneret stegt kyllingebryst

92,-

Kyllingebryst på spyd

92,-

Paneret stegt fiskefilet

92,-

Mormors frikadeller

92,-

Steak af kalvefilet 100g

109,-

Børneretter serveres med smørristede kartofler og grønt
samt ketchup og remoulade

Dessert

Børneis - vanilleis med chokoladesauce og frugt

51,-

Tilkøb af groftskårne pommes 25



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 Vineriet og på skråningerne vest for Guldbækgaard.

Overjorden er let sandmuld. Undergrunden varierer fra kridt til lerblandet 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° Solaris 368

Lækker mineralsk smag med toner af lyse bær, et super godt glas vin til fisk og skaldyr, tør, men ikke for tør

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 Glas 80 - Flaske 695

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.



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 75 - Flaske 318

Stone Barn, Zinfandel, Rosé, Californien

Frugtrig, fyldig og sød. Forfriskende, let sprød og diskret aroma af jordbær, hindbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre. Stone Barn Rosé er lavet på Zinfandel, Pinot Noir, Merlot og Viognier-druer og er den sødeste af Røverstuens roséer.

Glas 75 - Flaske 298

Umberto Cesari, Ca' Grande - Rosé, Italien

Krystalklar lyserød rosé rig på røde frugter og med et strejf af rosenduftende parfume. Særdeles velafbalanceret og rund i smagen med en elegant finish. Ca' Grande Rosé er en pragtfuld og imødekommende rosévin bestående af Sangiovese og Merlot, der smukt afspejler den lerholdige jordbund, druerne vokser i.

Glas 70 - Flaske 288

Château de Fesles, Rosé d'Anjou - La Chapelle, Loire , Frankrig

Fantastisk populært roséhit. Halvtør rosé med en fin afstemt sødme, der spiller indsmigrende op mod den ranke og forfriskende syre. Vinen er overvejende fremstillet på den lokale Grolleau-druer, der har et ganske højt syreindhold, iblandet Gamay. Stilen kan bedst betegnes som off-dry grundet den fint afstemte sødme.

398

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.

368

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.

338

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.

388

Bouchard Aîné & Fils - Chablis - Bourgogne

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, Les Baronnes - Loire

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 - Bourgogne

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

408





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 70

Flaske 288

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.

378

Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel -Tyskland

Imødekommende Riesling med noter af grønne æbler, citrusfrugter og en forfinet mineralitet og frugtsyre, der giver retning og struktur til det imponerende helhedsbillede. Vinstokkene, der er mellem 40 og 60 år gamle, vokser således i blå- og rødskiffer og bliver dermed en glimrende eksponent og bebuder for Mosels indsmigrende og spændstige mineralitet.

Glas 95

Flaske 418

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 108

Flaske 469

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto - Italien

Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blommer, 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.

645

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.

338

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.

618



Rødvin

Italien

Buccia Nera, Chianti, Podere della Filandra Toscana - Italien

Tør og frugtrig vin - klassiske Chianti-noter af mørkesyltekirsebær med en undertone af hindbær, ribs og kirsebær. Podere della Filandra består udelukkende af økologisk dyrkede Sangiovese-druer. Vinstokkene er 10 år i gennemsnit og vokser på en grus-og lerholdig jordbund. Netop den lerholdige jordbund er vigtig, da leret er med til at holde på vandet i de ofte meget varme somre.

Glas 90

Flaske 358

Verbena, Brunello di Montalcino Toscana, Montalcino - Italien

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

565

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

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

495

Torre del Barone, Primitivo, Puglien, Italien

Dejlig blød, fyldig og frugtrig vin med varme noter af blomster og brombær og flot udblødte tanniner. En del af druerne gæres omgående på traditionel måde. Den anden del af druerne tørrer omkring en måned inden de også gæres. Til slut blandes de 2 vine sammen og resultatet er en fyldig vin med en lidt højere alkoholprocent end normalt.

318



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.

398

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.

358

Domainede Javone, Côtes du Rhône - 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.

378

Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins - 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.

408

Château Brane-Cantenac, Margaux 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

999





Rødvin

Øvrige

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 75

Flaske 288

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".

408



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 54

Flaske 378

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 75

Flaske258

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 80

Flaske 695





Sodavand, 25 cl

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

35

Krusmøllevand

Sønderjydsk kildevand med dybe rødder

Alm. eller med brus

Lille - 25

Stor - 50

Øl på flaske, 33 cl

Tuborg pilsner eller Tuborg classic

40

Fadøl -

Royal pilsner og classic

lille 0,33L 40

stor 0,50L 66

Røverbryg,

stor 0,50L 74

Alkoholfri øl - Royal 0,0% pilsner og classic

40,-



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% (Sæsonvare)

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 82



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 sydens 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 42



Kaffe & The

Stempelkaffe - friskkværnede bønner fra det centrale sydamerika

34

The - Bradley's Organic - flere varianter

34

Espresso, Cafe Latté, Cappucino eller varm chokolade

45

Irish coffee - tullamore whiskey, kandis, kaffe og letpisket fløde

83

Spiritus, snaps, bitter og lign. Spørg tjener for udvalg

40

Cognac

Renault carte noir- VSOP 48

Hennessy - XO 88





Frokost

Lørdag og søndag 12-16

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

169

Hjemmerøget laks på ristet franskbrød med tilbehør

138

Steak af kalvefilet med sauce bearnaise
og smørristede kartofler.

192

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

169

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

189





Søndagsbuffet

Hver søndag fra 17:30 til 20:30

Stor buffet

Buffeten varierer efter årstiden dog garanterer vi at der altid er

4 forretter

4 slags kød

4 slags dessert

Hertil kommer salater, kartofler, og div tilbehør

Kr. 235,- - spis hvad du kan

