

MENU

11:00-21:00

Snacks

Saltet mandler & oliven.....	68,-
Kartoffelchips & dip.....	68,-
Sprøde rejer (4 stk.).....	78,-
Skaldyrssalat i sprød skal (4 stk.).....	78,-

Blinis m/ røget svinemørbrad (4 stk.).....	78,-
Bruschetta m/ Serrano (4 stk.).....	78,-
Sprøde fritter m& Aioli.....	58,-
Brød & smør.....	28,-

Forretter

KOLDRØGET LAKS

Blinis, friskost & urter..... 128,-

GRILLET TUN

Soja, sesam & avocado..... 128,-

CARPACCIO

Af okse, salat & vesterhavssost..... 128,-

5 SMÅ ANRETNINGER

Tavlemenu..... 148,-

(Begrænset antal på dagen)

Hovedretter

AUKTIONS FISK

Kartoffel, grønt, sauce & urtesalat..... 268,-

FISH & CHIPS

Sprød fisk i pankø, fritter, tatarsauce
& grillet citron..... 198,-

SØGAARDENS BURGER

Krogmodnet oksekød, løgkompot, ost,
fritter & dip..... 198,-

SØGAARDENS SKUD

Fisk i pankø, rejer, asparges & dressing
på hjemmebagt brød..... 228,-

KALVEMØRBRAD

Medaljon m/ Pommes Anna, stegte
svampe, syltede rødløg & rødvinsauce.. 298,-

DAGENS BRÆT

7 små anretninger bestående af:
fisk, skaldyr & kød m/ brød & smør..... 228,-

3-RETTERS MENU

sæsonmenu af kokkens valg..... 425,-

Dessert

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Æblekompot, makron & flødeskum..... 78,-

ISLAGKAGE

Flødeis & sorbet..... 88,-

GÄTEAU MARCEL

m/ passionfrugt coulis & vaniljeis..... 98,-

UDVALG AF OSTE

3 oste, sødt & knækbrød..... 128,-

Vi anbefaler

7 retters menu - fra kl. 17:00

Første servering:

Snacknødder til bordet
& 5 små anretninger
brød & smør

Anden servering:

Vælg mellem fisk
eller bøf til hovedret

Tredje servering:

Afslut måltidet med valgfri dessert

499,- PR. PERSON

Min. 2 personer

Kaffe & te DKK 40,- pr. kop

Se vores drinks- & vinkort

Børnemenü - Spørg restauranten

MENU

11:00-21:00

Snacks

Salted almonds & olives.....	68,-
Potatochips & dip.....	68,-
Crispy prawns (pc. 4) & dip.....	78,-
Seafood salad bites (pc. 4).....	78,-

Blinis w/ smoked pork tenderloin.....	78,-
Bruschetta w/ Serrano (pc. 4).....	78,-
French Fries w/ Aioli.....	58,-
Bread & butter.....	28,-

Appetizers

COLDSMOKED SALMON

Blinis, cheese & herbs.....	128,-
-----------------------------	-------

GRILLED TUNA

Soy, sesame & avocado.....	128,-
----------------------------	-------

BEEF CARPACCIO

Salad & cheese.....	128,-
---------------------	-------

5 SMALL APPETIZERS

Ask waiter.....	148,-
-----------------	-------

(Limited)

Mains

TODAYS FISH

Potatoes, sauce & herb salad.....	268,-
-----------------------------------	-------

FISH & CHIPS

Fried fish, french fries, sauce tartare & grilled lemon.....	198,-
---	-------

SØGAARDENS BURGER

Beef, onion compote, cheese, fries & chilimayo.....	198,-
--	-------

SHOOTING STAR

Fried fish, shrimps, asparagus & homebaked toast.....	228,-
--	-------

VEAL TENDERLOIN

Medallion with Pommes Anna, sautéed mushrooms & red wine sauce.....	298,-
--	-------

TODAYS BOARD

Small dishes of fish, shellfish & meat Served w/ bread & butter.....	228,-
---	-------

3-COURSE MENU

Seasonal menu - chef's choice.....	425,-
------------------------------------	-------

Dessert

TRIFLE

Apple compote, macaroons & cream.....	78,-
---------------------------------------	------

ICE CREAM CAKE

ice cream & sorbét.....	88,-
-------------------------	------

GÂTEAU MARCEL

w/ passion coulis & vanilla ice cream.....	98,-
--	------

CHEESEPLATE

3 cheeses & crackers.....	128,-
---------------------------	-------

We recommend

7 course menu - from 5:00 pm

Appetizers:

Snack nuts for the table
& 5 small appetizers
served w/ bread & butter

Main course:

Choose between fish
or veal tenderloin

Dessert:

Finish the meal with a
dessert of your choice.

499,- PR. PERSON

Min. of 2 persons

Coffee & the DKK 40,- pr. cup

See our drinks & wine menu.

Kids menu ask restaurant
