

# ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



## FORRETTER

Iberisk skinke **120**

Chèvre chaud **135**

Østers med citron og chili 3 stk. **140** / 6 stk. **240**

Branade af torsk og kartoffel med grillet citron **135**

Spanske sardiner eller tun serveret med citron, brød og aioli **95**

Oksetatar med ørredrogn, peberrodsmayo og kartoffelchips **155**

Friterede blæksprutter med Furikake og sort hvidløgsmayo **125**

Grillede rodfrugter med frisk ost og parmasanvinagrette **135**

Risotto med svampe og Pecorino **155**

## HOVEDRETTER

Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag **195**

Knold selleri med confiteret jordskokker og brunet smør **215**

Dagens fisk spørg tjeneren **dagspris**

Grillet Presa (Iberisk gris) med røget mandelpure og palmekål **265**

Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med kraftig pebersky (inkl. 1 tilvalg) **285 / 395**

Tilvalg: Salat, Pommies eller kartoffelkompot **50,-**

## DESSERT

ÆLSK æblekage **105**

Mørk chokolade mousse med syltede æbler og sprødt **135**

Karamelliseret blommetærte med citrontimian (3 til 4 pers) **350**

Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 6 slags **245**

Til børnene laver vi gerne mindre og børnevenlige versioner af retterne på vores menukort  
– spørg bare jeres tjener om mulighederne.

# ÆLSK DINNER

EVENING MENU 17.30 - 21.30



## STARTERS

Iberian ham **120**

Oysters with lemon and chili 3 pcs. **140** / 6 pcs. **240**

Branade of cod and potato with grilled lemon **135**

Spanish sardines or tuna served with lemon, bread and aioli **95**

Steak tartare with trout roe, horse-radish mayo and potato chips **155**

Fried squid with Furikake and garlic mayo **125**

Grilled vegetables with fresh cheese and parmesan vinaigrette **135**

Risotto with mushroom and Pecorino **155**

## MAIN COURSES

Dish of the day, ask your waiter, only Sunday to Thursday **195**

Celeryak with confit Jerusalem artichokes and browned butter **215**

Fish of the day, ask your waiter for the **daily price**

Grilled Presa (Iberian pork) with smoked almond puree and cabbage **265**

Grilled ribeye steak 250 / 400 grams with pepper sauce (incl. 1 side) **285 / 395**

Sides: Salad, french fries or potato compote **50,-**

## DESSERT

Apple cake **105**

Dark chocolate mousse with pickled apples and crisp **135**

Caramelized plum tart with lemon thyme ( 3 til 4 pers ) **350**

Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 6 types **245**

For the children, we gladly create smaller and child-friendly versions of the dishes on our menu  
- just ask your waiter about the options