

ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



FORRETTER

- Iberisk skinke **120**
Salade Chèvre chaud **135**
Kroketter af kartoffel og iberico **95**
Arancini med san marzano tomat **95**
Østers med citron og chili 3 stk. **150** / 6 stk. **250**
Branade af torsk og kartoffel med grillet citron **135**
Spanske sardiner eller tun serveret med citron, brød og aioli **95**
Oksetatar med cornichoner, estragonmayo og krydderet kartoffelchips **165**
Friterede jordskokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteoliet **95**
Friterede blæksprutter med Furikake og sort hvidløgsmayo **125**
Risotto med friske ærter og nye grønne asparges pecorino **155**

HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag **175**
Stegte Blomkål med mandelflager, brunet smør, blomkåls pure **215**
Dagens fisk spørg tjeneren **dagspris**
Grillet Presa (Iberisk gris) med ramsløg, pesto, bagte skarlotteløg og chimichurri **265**
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med sky eller bearnaise (inkl. 1 tilvalg) **285 / 395**
Tilvalg: Salat, Pommies eller kartoffelkompot **50,-**

DESSERT

- Marengs med blodappelsin, Lemoncurd og revet mørk chokolade **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 FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



FROKOST

Stegt sild / karrysild **115 / 95**

Iberisk skinke **120**

Chèvre chaud **135**

Pariser bøf klassisk **175**

Håndpillede rejer med sommer syltede asparges og mayo **155**

Kroketter af kartoffel og iberico **95**

Arancini med san marzano tomat **95**

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

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

Østers med citron og chili 3 stk. **150 / 6 stk. 250**

Oksetatar med cornichoner , estragonmayo og krydderet kartoffelchips **165**

Friterede jordkokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteoliet **95**

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

Risotto med friske ærter og nye grønne asparges pecorino **155**

DESSERT

Marengs med blodappelsin, Lemoncurd og revet mørk chokolade **105**

Mørk chokolade mousse med rabarber og sprødt **115**

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.