

# ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



## FORRETTER

- Iberisk skinke **120**  
Salade Chèvre chaud **135**  
Kroketter af kartoffel og skinke **95**  
Arancini med san marzano tomat **95**  
Østers med citron og chili 3 stk. **150** / 6 stk. **250**  
Brandade 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 urteolie **95**  
Friterede blæksprutter med Furikake og sort hvidløgsmayo **125**  
Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino **155**

## HOVEDRETTER

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

- Pavlova med blodappelsin, Lemoncurd og revet mørk chokolade **105**  
Mørk chokolade mousse med syltede æbler og sprødt **135**  
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 skinke 95

Arancini med san marzano tomat 95

Brandade 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 urteolie 95

Friterede blæksprutter med Furikake og sort hvidløgsmayo 125

Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino 155

## DESSERT

Pavlova 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.