

ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



SNACKS

- Iberisk skinke 120
Nødder, oliven eller chips 50
Ansjos og ricotta serveret på toast 95
Kroketter 2 stk. af kartoffel og skinke 95
Østers med citron og Tabasco 3 stk. 150 / 6 stk. 250

FORRETTER

- Spanske sardiner serveret med citron 105
Friterede jordskokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteolie 105
Burrata med tomater og basilikumskum 135
Grillede Argentinske Rejer med fennikel- og citronpulver og røget aspargesmayo 155
Salade Chèvre chaud 135
Brandade af røget fisk og kartoffel med grillet citron 135
Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino 155
Oksetatar med estragonmayo og kartoffelchips 165
Grillet Pulpo med mojo rojo, kartofler, rucola, chili og balsamico 165
Foie Gras Terrine serveret med vaniljetomat kompot og sprødt 205

HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag 195
Stegte Blomkål med mandelflager, brunet smør, blomkålspure og parmesan 235
Ælsk fisk spørg tjeneren **dagspris**
Grillet iberisk svinekrone med chorizo (inkl. 1 tilvalg) 275
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med sky eller bearnaise (inkl. 1 tilvalg) 295 / 395
Tilvalg: Salat, Pommies eller nye danske kartofler 50,-

DESSERT

- Rabarber Suprice med mascarpone, rabarberkompot, chokoladeis, fløde og sprødt 105
Pavlova med blodappelsin, lemoncurd og revet mørk chokolade 135
Karamelliseret Blommetærte med tonkais og 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

- Iberisk skinke **120**
Kroketter af kartoffel og skinke **95**
Karrysild serveres med rugbrød, andefedt og kapers **95**
Stegt sild serveres med rugbrød, andefedt og rødøg **115**
Spanske sardiner serveret med citron **105**
Friterede jordskokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteolie **105**
Østers med citron og Tabasco 3 stk. **150** / 6 stk. **250**
Håndpillede rejer med sommer syltede asparges og mayo **155**
Burrata med tomater og basilikumskum **135**
Salade Chèvre chaud **135**
Brandade af røget makrel og kartoffel med grillet citron **135**
Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino **155**
Oksetatar med estragonmayo og kartoffelchips **165**
Pariser bøf serveret på klassisk vis **175**
Foie Gras Terrine serveret med fignekompot og sprødt **205**

DESSERT

- Rabarber Suprice med mascarpone, rabarberkompot, chokoladeis, fløde og sprødt **105**
Pavlova med blodappelsin, lemoncurd og revet mørk chokolade **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.