

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 DINNER

EVENING MENU 17.30 - 21.30



SNACKS

- Iberian Ham 120
Nuts, olives or chips 50
Anchovy and ricotta served on toast 95
Croquettes 2 pcs. made of potato and ham 95
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. 150 / 6 pcs. 250

STARTERS

- Spanish Sardines served with lemon 105
Fried Jerusalem Artichokes with goat cheese cream, crispy leeks and herbal oil 105
Burrata with tomatoes and basil 135
Grilled Argentinian Shrimps with fennel- and lemon powder and smoked asparagus mayo 155
Salad Chèvre Chaud 135
Brandade made with smoked mackerel and potato with grilled lemon 135
Risotto with fresh peas, new green asparagus and pecorino 155
Beef Tartare with tarragon mayo and seasoned potato chips 165
Grilled Pulpo with butternut squash pure, rucola, chili and balsamic 165
Foie Gras Terrine with vanilla and tomatoe compot and crisp 205

MAIN COURSES

- Dish of the day only Sunday to Thursday 195
Roasted Cauliflower with almond flakes, browned butter and cauliflower puree 235
Fish of the day ask your waiter **daily price**
Grilled Iberico rack with chorizo (incl. 1 side) 275
Grilled Ribeye Steak 250 / 400 grams with gravy or béarnaise (incl. 1 side) 295 / 395
Sides: Salad, French Fries or new Danish potatoes 50,-

DESSERT

- Rhubarb Suprice with mascarpone, rhubarb compote, chocolate ice cream, cream and crisp 105
Pavlova with blood orange, lemon curd and grated dark chocolate 135
Caramelized Plum Tarte with tonka ice cream and lemon thyme (3-4 ppl) 350
Cheese with sweet and crisp, 3 types 135 / 6 types 245

For the children, we'll happily make smaller and child-friendly portions of the dishes on our menu
- just ask your waiter