

# ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



## SNACKS

- Nødder, oliven eller chips **50**  
Iberisk skinke **120**  
Kroketter 2 stk. af kartoffel og skinke **95**  
Gougères med comté og skinke **95**  
Spanske sardiner serveret med citron **105**  
Østers med citron og Tabasco 3 stk. **150** / 6 stk. **250**

## FORRETTER

- Bagte beder med gedeostecreme, karse og grøn olie **125**  
Confiteret porre med stracciatella, hasselnødder og sprødt **135**  
Guldbras Ceviche med brændte cherrytomater, pink radise og fiskefumé **165**  
Salade Chèvre chaud **135**  
Oksetatar **165**  
Grillet Dansk Blæksprutte med citron og romesco **165**  
Foie Gras Terrine serveret med vaniljetomat kompot og sprødt **205**

## HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag **210**  
Sæsonens pasta - vegetar **245**  
Ælsk fisk spørg tjeneren **dagspris**  
Lammeskank med sød kartoffel, skalotteløg, palmekål og skysauce **285**  
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med bearnaise (inkl. 1 tilvalg) **315 / 395**  
Tilvalg: Salat, Pommes eller kartofler **50,-**

## DESSERT

- Blommetærte med citrontimian is **115**  
Chokolademousse med syltede figner og hasselnødder **110**  
Porcheret Pære med tonka is og varm chokolade sauce **110**  
Oste med sødt og sprødt, 1 slags **75** / 3 slags **135** / 5 slags **225**

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

# ÆLSK DINNER

EVENING MENU 17.30 - 21.30



## SNACKS

- Almonds, olives or chips 50  
Iberian Ham 120  
Croquettes 2 pcs. made of ham 95  
Gougères with Comté and Ham 95  
Spanish Sardines served with lemon 105  
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. 150 / 6 pcs. 250

## STARTERS

- Baked beets with goat cheese cream, cress and green oil 125  
Confit leek with stracciatella, hazelnuts and crisp 135  
Gold Bream Ceviche with charred cherry tomatoes, pink radish, and fish fumé 165  
Salad Chèvre Chaud 135  
Beef Tartar 165  
Grilled Danish Squid with lemon and romesco 165  
Foie Gras Terrine with tomato/vanilla compote and crisp 205

## MAIN COURSES

- Dish of the day only Sunday to Thursday 195  
Pasta of the season - vegetarian 245  
Fish of the day ask your waiter **daily price**  
Braised Lamb with sweet potato, shallots, kale, and jus 285  
Grilled Ribeye Steak 250 / 400 grams with béarnaise (incl. 1 side) 295 / 395  
Sides: Salad, French Fries or potatoes 50,-

## DESSERT

- Plum Tart with lemon thyme ice cream 115  
Chocolate Mousse with pickled figs and hazelnuts 110  
Poached Pear with tonka bean ice cream and warm chocolate sauce 110  
Cheese with sweet and crisp, 1 type 75 / 3 types 135 / 5 types 225

For the children, we'll happily make child-friendly portions  
- just ask your waiter