

# ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



## SNACKS

- Nødder, oliven eller chips 50  
Iberisk skinke 120  
Kroketter 2 stk. 95  
Østers med citron og Tabasco 3 stk. 150 / 6 stk. 250

## FORRETTER

- Grillede Sardinier med urter og evo 110  
Bagte tomater med lardo og stracciatella 135  
Castelfranco med fennikel, valnød, feta og citronvinaigrette 125  
Oksetatar med gærmayo, 3 slags løg og parmesan 165  
Kammuslinger med kumquat, spinat og bisque 185  
Foie Gras Terrine serveret med tomat/vanilje kompot og sprødt 215

## HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) 210  
Sæsonens pasta - vegetar 245  
Brødstegt Torsk med sæsonens grønt og beurre blanc 335  
Glaseret Svinenakke med jordskok, æble og kål 285  
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med marvsauce (inkl. 1 tilvalg) 325 / 415  
Tilvalg: Salat, Pommies eller kartoflergratin 50,-

## DESSERT

- Vandbakkelse med vaniljeis og varm chokoladesauce 95  
Pistacie tiramisu 115  
Æbletærte med citrontimian is 115  
Oste med sødt og sprødt, 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. **95**  
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**

## STARTERS

- Grilled sardines with herbs and evo **110**  
Baked tomatoes with lardo and stracciatella **135**  
Castelfranco with fennel, walnuts, feta, and lemon vinaigrette **125**  
Beef tartare with yeast mayo, three types of onions, and Parmesan **165**  
Scallop with kumquat, spinach, and bisque **185**  
Foie gras terrine served with tomato/vanilla compote and crispy garnish **215**

## MAIN COURSES

- Dish of the day only (Sunday – Thursday) **210**  
Pasta of the season - vegetarian **245**  
Pan-fried cod with seasonal vegetables and beurre blanc **335**  
Glazed pork neck with Jerusalem artichoke, apple, and cabbage **285**  
Grilled Ribeye Steak 250 / 400 grams with marrow sauce (incl. 1 side) **325 / 415**  
Sides: Salad, French Fries or potato gratin **50,-**

## DESSERT

- Choux pastry with vanilla ice cream and warm chocolate sauce **95**  
Pistacie Tiramisu **115**  
Apple Tart with lemon-thyme ice cream **115**  
Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**

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