



AFTEN

17.00 - 20.00 FREDAG & LØRDAG 18.00 - 20.30

SNACKS

Røgede Saltmandler.... 40
Grønne Oliven..... 40
Combo..... 70

STARTERS

SOUPE À L'OIGNON

Fransk løgsuppe - crutoner - gruyere - timian



½ CHÈVRE CHAUD

Gratineret fransk gedeost - salater - tørrede tranebær - valnødder - sennepsdressing



MAINS

MOULES FRITES A LA OLINICO

Hvidløgsdampede danske blåmuslinger - grillet citron - pommes frites og hjemmerørt aioli

COD LOIN

Ovnbagt torskeryg - grillet asparges - kogte kartofler - Citronsauce

TATARE FRITES

Bistroens rørte tatar med kapers - cornichoner - skalotteløg - urter - Minis tatarcreme.
Serveret med pommes frites - grøn salat og hjemmerørt estragonmayo

JÄGERSCHNITZEL

Pankopaneret schnitzel af Dansk kalveinderlår - citron - bratkartoflen - jagersauce

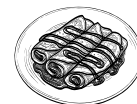
MINIS BURGER

Saftig bøf af hakket oksekød fra Himmerland - Monterey Jack ost - bøftomat - hjemmesyltet agurk - rødløg - salat - hjemmerørt burgermayo i kartoffel burger bolle.
Kan også laves vegetarisk med svampebøf fra Perfect Season

DESSERT

CREPES A LA DANOISE

To hjemmelavede pandekager - vaniljeflødeis - chokoladesauce - hasselnødder



BAKED CAMEMBERT

Bagt camembert - honning - hvidvin - valnødder - grillet surdejsbrød



1 RET 190 - 2 RETTER 250 - 3 RETTER 300

VI VIL SÅ GERNE BRUGE TIDEN PÅ DIG OG IKKE PÅ AT STÅ OG SPLITTE REGNINGER -
DERFOR LAVER VI EN SAMLET REGNING PR. BORD - TAK FOR DIN FORSTÅELSE.