

Husk, der er mest mørhed og smag i en bøf, der er stegt "rød" eller "medium". Bliver bøffen gennemstegt, går noget af mørheden og smagen tabt. Skær bøffen over på midten, og se, om den er stegt som bestilt. Spis bøffen fra midten og udefter. På den måde får man det bedste først.

## APERITIF

Crémant Brut.....98,-/€14  
Lille flaske til 2 glas.

## FORRETTER

STARTERS



1. Røget laks ..... 118,- / €17  
*Smoked Salmon.*

2. Variation af snegle..... 110,- / €16  
Hvidløg/persille. Svampe/mandler.  
Estragon/gedeost.  
*Escargots in 3 Variations:  
Garlic/Parsley. Mushrooms/Almonds.  
Tarragon/Goat's Cheese.*

3. Scampi fritti ..... 115,- / €16  
Med pikant grøn peberdressing.  
*Deep-fried Scampi. With a piquant  
green pepper dressing.*

4. Rejecocktail..... 98,- / €14  
*Prawn Cocktail.*

5. Grønlandsk  
stenbiderrogn..... 155,- / €22  
Med blinis, crème fraîche og rødløg.  
*Greenlandic lumpfish roe with blinis,  
crème fraîche and red onions.*

6. Karrysuppe..... 88,- / €13  
*Curry Soup.*

7. Limemarinerede  
kammuslinger..... 118,- / €17  
Med krydderurter og hvidløg.  
*Scallops Marinated in Lime.  
With fresh herbs and garlic.*

8. Moskus-carpaccio .... 138,- / €20  
Tynde skiver marineret kød  
med parmesan.  
*Carpaccio of Musk Ox with freshly  
grated Parmesan cheese.*

9. Beefstouw tatar ..... 138,- / €20  
Af håndskåret oksekød.  
*House tartare of hand-cut beef.*

## KALVEFILET

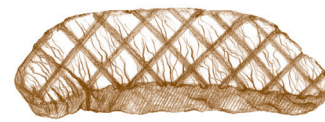
VEAL SIRLOIN STEAK



11A.....ca. 200 g .....250,- / €36  
Kalvekød med en sart og fin smag.  
*Veal with a fine and delicate flavour.*

## TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A.....ca. 200 g .....225,- / €32  
Uden fedtkant og med sin helt egen smag.  
*A steak without a fatty edge. Unique flavour.*

## TILKØB TIL BØFFEN

EXTRA WITH YOUR STEAK  
Priserne er eksklusive bøf.  
*The prices do not include a steak.*



Surf & Turf ..... 138,- / €20  
En halv hummerhale/ Half a Lobster Tail

Bearnaisesauce.....36,- / €5

Pebersauce .....36,- / €5  
*Sauce Bearnaise or pepper sauce.*

## HAKKEBØF

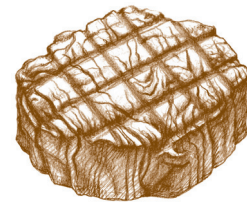
GROUND STEAK



14A ..... ca. 200 g ..... 175,- / €25  
Med rødbeder og indbagte løgringe.  
*Grilled Ground Steak  
With beetroots and deep-fried onion rings.*

## MØRBRAD

FILLET STEAK



10A..... ca. 180 g .....325,- / €46

10B..... ca. 250 g .....425,- / €61

Tykt skåret og meget mørt.  
Oksekødssmagen er knap så frem-  
trædende som i fileten.

*Extremely tender. The taste of beef is not  
as strong as in the sirloin steak.*

## FILET

SIRLOIN STEAK



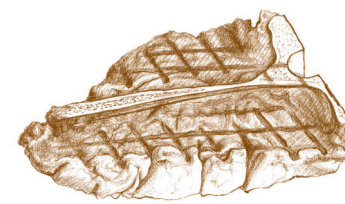
12A.....ca. 250 g ..... 315,- / €45

12B.....ca. 400 g ..... 415,- / €59

Marmorering og fedtkant giver en saftig  
og kraftig oksekødssmag.

*A juicy steak with a rich taste of beef.*

## T-BONE



13A.....ca. 500 g ..... 425,- / €61

T-Bone består af mørbrad på den ene  
side af benet og filet på den anden side.  
*A T-Bone Steak is fillet on one side of the  
bone and sirloin on the other side.*

## TRANCHERES VED BORDET

Ca. 30 minutters tilberedningstid

CARVED AT YOUR TABLE  
*Please allow approx. 30 minutes*



## CÔTE DE BOEUF

RIBEYE ON THE BONE



27A ..... ca. 750 g ..... 725,- / €104

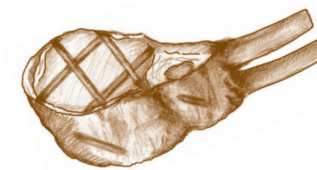
Skåret af oksehøjreb af Prime Irish  
Hereford. (Til 2 personer).  
Serveres med valg af kartoffel og  
peber/krydderurte-vinaigrette.

*Prime Irish Hereford. (For 2 people).  
Served with your choice of potato and a  
pepper/herb vinaigrette.*

## LAMMEFILET

PÅ BEN

RACK OF LAMB



30A.....ca. 300 g ..... 315,- / €45

Lammefilet grillet med ben, som giver  
saft og smag. / Grilled rack of lamb.  
*The bones enhance the flavour.*

## RIBEYE



18A.....ca. 250 g .....325,- / €46

18B.....ca. 350 g .....410,- / €59

Kraftig marmorering fremhæver  
oksekødssmagen.  
*The heavy marbling enhances the flavour.*

I prisen på alle hovedretter  
indgår pommes frites eller  
bagt kartoffel og kryddersmør.

*The prices of all main courses are  
inclusive of French fries or a baked  
potato and seasoned butter.*

## SALATBAR

Salater og grøntsager  
med hjemmelavede  
dressinger. Tag så  
meget, du ønsker.



MIX YOUR OWN SALAD  
*Please help yourself to as much as you like.*

Sammen med hovedret..... 88,- / €13  
*With a Main Course.*

Som hovedret..... 180,- / €26  
*As a Main Course.*

## GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A ..... ca. 150 g ..... 165,- / €24

Stykker af oksekød med grillet tomat  
og indbagte løgringe.  
*Pieces of beef and grilled vegetables.*

## RENSDYR MIGNON

REINDEER MIGNON

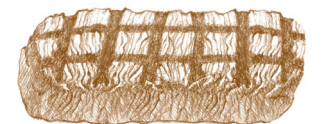
19A..... ca. 225 g ..... 325,- / €46

Grønlandsk rensdyrmignon.  
*Greenlandic Reindeer Mignon.*

Sæson

## FILET AF MOSKUS

MUSK OX LOIN



24A ..... ca. 225 g ..... 425,- / €61

Filet af grønlandsk moskusokse.  
*Greenlandic Musk Ox Loin.*

Sæson

## RENSDYR-/ MOSKUSBØF

REINDEER / MUSK OX STEAK

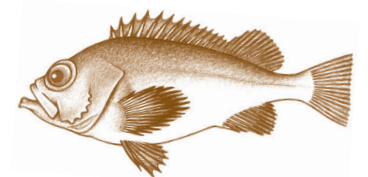


25A.....ca. 200 g ..... 190,- / €27

Sprød og saftig krydret hakkebøf.  
Serveres med ristede svampe.  
*Juicy ground steak. Served with fried  
mushrooms.*

## GRILLET RØDFISK

GRILLED REDFISH



15A. Grillet grønlandsk  
rødfisk ..... 295,- / €42

Ca. 300 g. Med eksotisk salsa.  
*Grilled Greenlandic redfish with exotic salsa.*