

Platter

Lunch platters

Juleanretning A **159 kr.**

Marineret julesild med kapers og rødløg (€ 23)
 Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
 Hønsesalat med bacon
 Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Marinated herring with seasonal spices, capers and onions
Chicken salad with bacon
Fried filet of fish with sauce remoulade and lemon
Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers

Juleanretning B **179 kr.**

Karry sild med æg, kapers og rødløg (€ 26)
 Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
 Hønsesalat med bacon
 Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
 Roastbeef med pickles og peberrod
Danish curry herring with egg, capers and onions
Fried fillet of fish with homemade sauce remoulade and lemon
Roast beef with pickles and horseradish
Chicken salad served with bacon
Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers

Ændringer i platterne pålægges 10 kr. pr. ændring.



Smørrebrød

Traditionel Danish open sandwiches

Paneret rødspættefilet 95 kr.
 med hjemmelavet remoulade (€ 14)

Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce

Hønsesalat 95 kr.
 med bacon (€ 14)

Chicken salad with bacon

Roastbeef 95 kr.
 med pickles og peberrod (€ 14)

Roast beef with pickles and horseradish

Dyrlægens natmad 95 kr.
 leverpostej, saltkød, sky og løgringe (€ 14)

Veternarian's Midnight Snack – pate, corned beef, Danish "sky" and onion rings

Flæskesteg 95 kr.
 med hjemmelavet rødkål og agurkesalat (€ 14)

Danish roast pork crackling, with homemade red cabbage and pickled cucumbers

Paafuglens stjernesud 158 kr.
 paneret rødspættefilet, håndpillede rejer, asparges og kaviart på ristet toast (€ 23)

Our "shooting star" fried breaded filet of plaice served with asparagus and hand peeled shrimps on fried toast

Smørrebrød

Traditionel Danish open sandwiches

Sildetallerken 85 kr.
 med marineret julesild, kryddersild og karrysild med økologisk æg (€ 12)

Danish herring platter with 3 kinds of herring

Håndpillede rejer 119 kr.
 serveret med citron og mayonnaise (€ 17)

Hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon

Æg og rejer 99 kr.
 økologisk æg og håndpillede rejer serveret med citron og mayonnaise (€ 14)

Egg and hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon

Stegeretter

Meat dishes

Bøffer steges efter eget valg:
gennemstegt, medium eller rød
*(steaks are cooked at your request: well done,
medium or rare)*

Pariserbøf **135 kr.**
med æggeblomme, kapers, løg,
rødbeder, pickles og peberrod
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,
onions, beetroot, pickles and horseradish*

Flæskesteg **189 kr.**
med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, (€ 27)
hvide kartofler, og skysauce
*Danish roast pork crackling, with home
made red cabbage and pickled cucumbers.
Served with white potatoes, and gravy*

Burger Deluxe **169 kr.**
180 gram slagterhakked oksekød (€ 24)
med tomat, salat, pickles,
ost og bacon.
Hertil pommes frites og bearnaise creme
*Burger deluxe, 180 grams beef paddy with
tomato, pickles, lettuce, cheese and bacon.
French fries with bearnaise crème*



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Børneburger **98 kr.**
bøf af Himmerland oksekød (€ 14)
med tomat, agurk, salat
Hertil grove pommes frites og mayonnaise
*Childrens burger, with tomato, lettuce,
cucumber and mayonnaise.
French fries and ketchup*

Paafuglens chickenfingers **98 kr.**
Fiturestegt paneret kyllingeinderfilet med (€ 14)
Pommes frites og grønt
Chicken fingers with French fries

Rødspættefilet **98 kr.**
fiturestegt rødspættefiskefilet med (€ 14)
pommes frites og grønt.
*Fried filet of plaice, with french fries
and fresh vegetables*

Flæskesteg **98 kr.**
med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, (€ 14)
hvide kartofler, og skysauce
*Danish roast pork crackling, with home
made red cabbage and pickled cucumbers.
Served with white potatoes,
and gravy*

Isdessert **65 kr.**
Blandet is og slikpind
Ice cream dessert with a lollipop

Desserter

Desserts

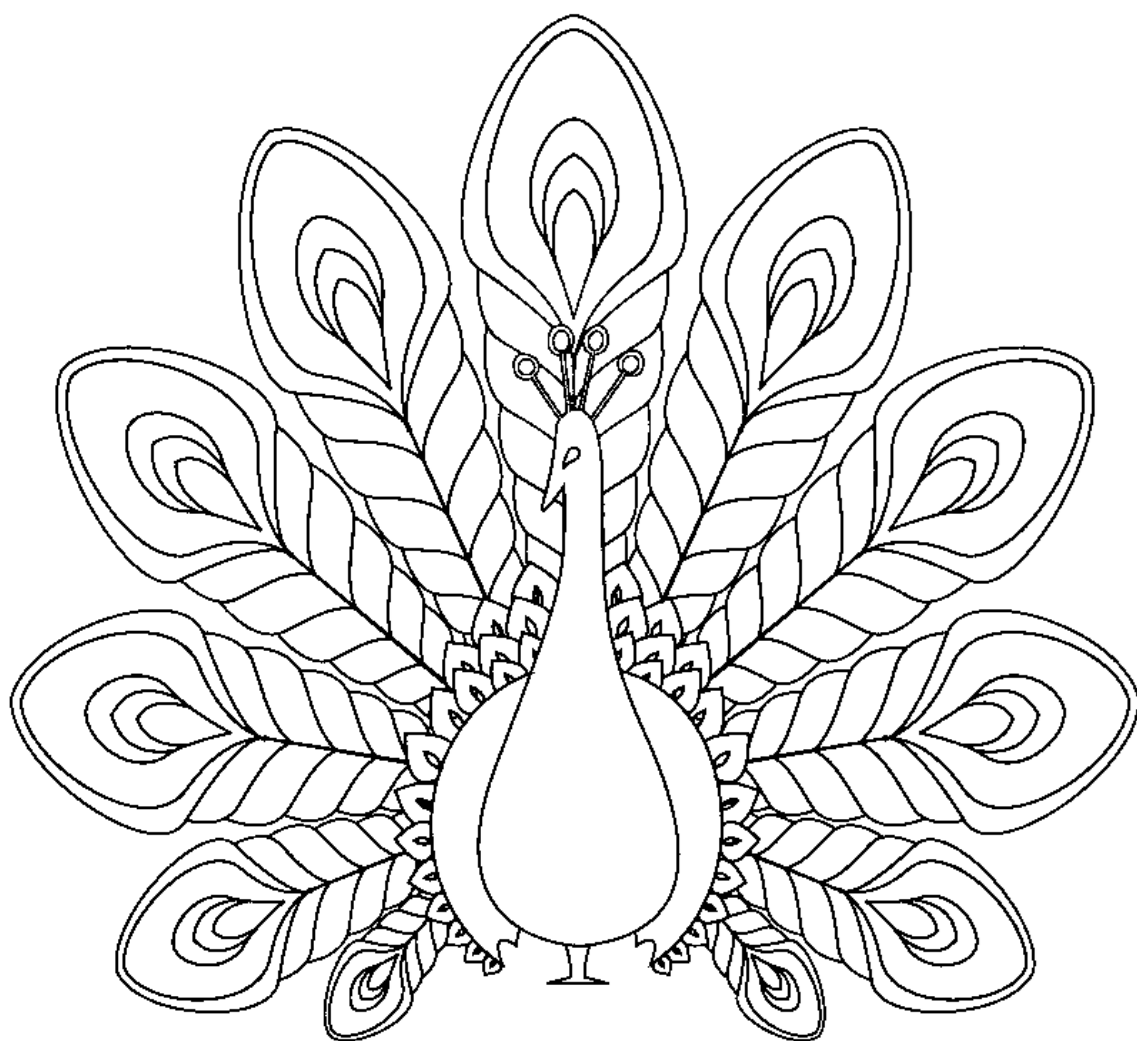
Gammel Ole **99 kr.**
med krydderfedt, sky og rom (€ 14)
*“Gammel Ole” very aged cheese served with
“sky”, flavored lard and rum*

Ris á l’amande **85 kr.**
med lun kirsebærsauce (€ 12)
Ris á l’amande – traditional Danish
Rice pudding with warm cherry sauce

**Tilbud 1 gl. Kopke Fine Tawny port
til ris á l’amande – spar 20 %** **30 kr.**

Kaffe og dagens kage **79 kr.**
Coffee and cake of the day (€ 11)

Serveres fra kl. 12:00-15:30 – Served from 12 p.m. – 3.30 p.m.



Venligst bemærk! Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr – when paying with credit cards, surcharges may apply