

Forretter

Gilleleje Strand cocktail med håndpillede rejer, store hvidløgsdampede rejer og pankostegt tigerreje.

Anrettet på sprøde salater med citron, friske urter og urtedressing Kr. 110,-

Saltet torsk, serveret med syltet rødbede, friteret kapers, sprødt rugbrød og syre Kr. 95,-

Cremet jordkokkesuppe, stegt kammusling, frisk rosmarin, og trøffel (*Kan laves vegetarisk*) Kr. 95,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedretter

Præmieret oksefilet med sauteret grønkål, svampe og løg. Hertil sprøde pommestruer og hjemmerørt bearnaise Kr. 235,-

Dagens fangst - spørg tjeneren hvad vi tilbyder i dag Kr. 198,-

Stegt kronhjortefilet med glaserede rødbeder, rød skovsyre, pastinakker og portvins glace Kr. 225,-

Rosastegt andebryst serveret med græskar, æbler, chutney sprøde pærer og gulerod Kr. 195,-

Vegetarisk hakkebøf lavet på plantefars på sprøde persillerødder, serveret med sauteret kål, løg og svampe Kr. 185,-

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel

Desserter

Gilleleje Strands klassiske trifli med hjemmelavet kompot, knas og cremet fløde Kr. 85,-

Blomme pocheret i Madeira på marcipan, serveret med nødder og sprød mørk chokolade Kr. 95,-

Klassisk Creme Brulée serveret med friske bær, sprøde nødder og frisk skovsyre Kr. 85,-

Spørg personalet angående allergener

Tilberedt fra bunden med omtanke og kærlighed
Vi er ikke fanatiske, men bruger så vidt muligt økologiske og lokale råvarer

