

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,-
- Moules Frites** – hvidvinsdampede blåmuslinger serveret med sprøde pommes frites og hjemmerørt ramsløgsaioli Kr. 95,-
- 3 slags bruschetta:** 1 med ærtemos og sprød bacon , 1 med friske rejer og avokado, 1 med mozzarella og parmaskinke Kr. 95,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedretter

- ”Fransk bouef”** - 220G Ribeye serveret med haricots verts à la française, sprøde pommes frites og persille smør Kr. 245,-
- Præmieret oksefilet** med sauteret grønkål, svampe og løg.
Hertil sprøde pommes frites og hjemmerørt bearnaise Kr. 235,-
- Rosastegt lammeculotte** på saltbagt selleri, serveret med små smørglaserede gulerødder, bagt hvidløg og rosmaringlace Kr. 225,-
- Hopballe Mølle kylling** stegt med citron og timian serveret med skozonerødder, ærter og estragonsauce Kr. 195,-
- Dagens fangst** - spørg tjeneren hvad vi tilbyder i dag Kr. 198,-
- Frisk pasta fra Bornholm** serveret med frisk basilikum, ramsløg, smørstegte svampe, asparges, chili og hvidløg Kr. 185,-

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel

Desserter

- Gilleleje Strands klassiske trifli** med hjemmelavet kompot, knas og cremet fløde Kr. 85,-
- Vaniljesyltede rabarbere** serveret med rabarbersorbet, brændt hvid chokolade og citronsnese Kr. 95,-
- Karamel/chokolade fondant** serveret med jordbærsorbet og rød skovsyre Kr. 85,-

Spørg personalet angående allergener

