



## Det varme køkken har åbent:

Søndag – torsdag kl. 17.00 – 20.00 ~ Fredag – lørdag kl. 17.00 – 21.00

Bordbestilling: 48 30 05 12

### Forretter

- Gilleleje Strand cocktail** med håndpillede rejer, store hvidløgsstegte rejer og pankostegt tigerreje. Anrettet på sprøde salater med citron, friske urter og urtedressing Kr. 115,-
- Semibagt laks** serveret med savojkålspuré, syltede brombær, skorzoneroschips og trøffelmayonnaise Kr. 125,-
- Svampe a la creme** Årstidens blandede svampe indkogt med fløde, serveret på smørristet toast med sprød Serrano skinke og friske krydderurter Kr. 125,-
- Rørt tatar** Frisk hakket oksemørbrad rørt med cognac, dijonsennep og urter. Serveret med rødbede glace, friteret peberrod og rugbrødschips Kr. 115,-

*Alle forretter serveres med hjemmebakket surdejsbrød og økologisk smør fra Unika med sydesalt*

### Hovedretter

- Præmieret oksefilet** med dagens grøntsager. Kr. 235,-  
Hertil sprøde pommes frites og hjemmerørt bearnaise sauce
- Dagens Fangst** Frisk fisk som bliver købt på fiskeauktion i Gilleleje og leveres alle ugens syv dage fra Fiskedeli'en på Gilleleje Havn Kr. 198,-
- Pasta** fra pastariet i Svaneke på Bornholm, serveret med stegte tigerrejer, citron, parmesan og citrontimian Kr. 185,-  
*Kan også serveres med svampe uden rejer*
- Perlehønebryst** serveret med ristede svampe, pastinakpuré, dagens grøntsager, svampesauce og ristede kartofler Kr. 215,-

### Desserter

- Gilleleje Strands klassiske trifli** med hjemmelavet kompot, vaniljecreme, knas og cremet fløde Kr. 85,-
- Chilimarineret ananas** serveret med kokosis og tuille Kr. 85,-
- Desserttallerken** med 3 – 4 af sæsonens og køkkenets hjemmegjorte specialiteter Kr. 110,-
- 3 slags gode danske ost** serveret med sprøde hjemmebaktede knækbrød, hjemmelavet rødløgsmarmelade, chutney og syltede kumquats Kr. 110,-

