

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild	265

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

3 slags sild	155
Marineret sild med karrysalat, akvavitsild med dild og æble og stegt sild med kapers og rødløg. Serveres med hjemmebagt rugbrød, krydderfedt og smør.	
Koldrøget færøsk laks	125
Serveret på friskbagt surdejsbrød med lun røræg, purløg og radisser.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefiletter	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Stegt kalvelever	145
Serveret på hjemmebagt rugbrød med bløde løg, stegte æbler og syltede agurker.	
Hønsesalat med bacon fra Bjerre	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Pariserbøf	165
200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	



LIVRETTER

Grillet carpaccio	150
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	
Cæsarsalat	95
Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 50</i>	
Klassisk 'New Haven' burger	165
200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	
Vores bøfsandwich	150
200g bøf fra Kildegaarden, bløde løg, brun sovs, remoulade, friterede løgringe, hjemmesyltede rødbeder og agurker. Serveret i blød briochebolle.	
Wienerschnitzel	225
Af kalv, med brasede kartofler, ærter, smørsauce og "dreng".	
Rørt tatar af kalv	225
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo.	
Vegetarisk filopakke	175
Fylt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	

BØRNERETTER

Sprødstegt rødspættefilet	110
Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter, citron og remoulade.	
'New Haven' burger i børnehøjde	125
Med frisk agurk og hjertebladsalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	
Chocolate chip cookie skillet	95
Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	
Lemon pie	95
Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	
Pocheret pære	110
Med lun vanille- og ingefærsabayonne, flødeis på Sao Thomé chokolade og sprødt.	
Danske oste	145
4 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	48
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand 0.75 L	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	70
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

KAFFE

Kaffe pr. pers.	30
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Cava, Spanien 75/425

N.V. Husets Champagne,
Champagne, Frankrig 95/595

HVIDVINE GL./FL.

2021, Weingut Sattlerhof, Sauvignon
Blanc Südsteiermark DAC,
Østrig (Ø) 70/375

2020, Fernand Engel, Riesling Reserve,
Alsace, Frankrig (Ø) 85/425

2020, AUZELLS, Tomas Cusine,
Catalonien, Spanien (Ø) 95/475

2020, Weingut Stefan Bietighöfer,
Chardonnay Reserve, Pfalz,
Tyskland (Ø) 125/625

ROSÉVINE GL./FL.

2020, Markus Molitor Rosé Mosel,
Tyskland 75/375

RØDVINE GL./FL.

2019, Dominio de Punctum, Lobetia
Tempranillo, La Mancha, Spanien 70/350

2018, Montecucco Rosso Riserva, DOC,
Castello di Collemassari, Toscana,
Italien, (Ø) 85/450

2020, Domaine de la Mordorée,
Côtes du Rhône, Frankrig 95/475

2021, Weingut Heinrich, Pinot Noir,
Burgenland, Østrig (Ø) 110/550

2018, Château de la Commanderie
Bordeaux, Frankrig 115/575

SØDE VINE

GL./FL.

2020, Agricola Brandini, Moscato D'Asti, 70/375
Piemonte, Italien, (Ø)

N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal 85/495

2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, 80/400
Rheinhessen, Tyskland, (Ø)

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.

