

## SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	45
Trøffelritter med vesterhavsost og trøffelmayo	55
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllinge snacks med urtemayo	50
2 friske østers med vinagrette og citron	55

## FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Håndpillede rejer	125
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefiletter	115
Serveret på hjemmebakket rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Nye danske kartofler og serranoskinke	115
Serveret på hjemmebakket rugbrød med trøffelmayo, friterede løg og karse.	
Hønsesalat med bacon fra Bjerre	95
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	135
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bølgehatte 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.	
Striploin steak fra Kildegaarden (250g)	325
Serveret med sommerens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	
Fish 'N' Chips	150
Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	
Moules Frites	175
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	
Grillede jomfruhummere	225
Serveret med syrlig sprød salat, sauce piquante og grillet citron.	
Hel pandestegt rødspætte	245
Serveres med persille, citron, smørsauce og nye danske kartofler.	
Rørt tatar af kalv	195
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med grove fritter og trøffelmayo.	
Vegetarisk filopakke	175
Fylt med linser og krydrede grøntsager i sæson, yoghurt dressing med mynte og hvidløg, sprøde grønne salater og urter.	

## BØRNERETTER

Fish 'N' Chips	95
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche- bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	110

## OST &amp; DESSERTER

Danske oste 24 mdrs. Lihmskov med figenkompot, friteret hvid dame med solbær – blå kirsebær med ristet hasselnød, syltet pære og stegt rugbrød.	145
Lemon pie Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	95
Chocolate chip cookie skillet Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	95
3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	50
Søde danske jordbær Skovmærkeskum, hybenroseis og sprød makron.	110

## SAFT &amp; SODAVAND

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

## FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	55
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	55
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	65
Kronenbourg Rose 4,5%, 0.50 L	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	65
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	65

## KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	45
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35

*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.	Bodegas Naveran, Cava Extra Brut "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

## HVIDVINE GL./FL.

2020,	J. De Villebois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	70/325
2019,	Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2020,	Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Galicien, Spanien	95/475
2019,	Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	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
2019,	Ill Poggione, Rosso di Montalcino Montalcino, Toscana, Italien	85/425
2020,	Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône, Frankrig	95/475
2019,	Dashwood, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	110/550
2017,	Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig	115/575

## SØDE VINE GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2018,	Van Volxem, Bockstein, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland	95/650

*Spørg din tjener efter vinkortet.*

*Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.*

