

EXPLORERS

BISTRO

RESTAURANT

2 RETTER DKK 275

3 RETTER DKK 325

BØRN
HALV
PRIS

FORRETTER

Suppe

Let blomkålssuppe, ristede græskærkerner, grillet blomkål med røget svampestøv og syrlige æbler

DKK 75

Kammusling +DKK 35

Rillette

Rillette af kylling, fennikelsalat med ærter og kartofler

DKK 75

Rejecocktail

Håndpillede rejer på sprød romainesalat med dild, mild chilicreme og sprøde chips

DKK 75

Grillet grønt

Grillede grøntsager med kalvebacon, gedeost, urter og trøffelolie

DKK 75

HOVEDRETTER

Vegansk burger

I focciabolle med sommerkål, peberfrugtchutney og grillet forårsløg, serveres med pommes frites

DKK 225

Grillet laks 200g

serveres med grov salsa, avocadocreme, lime og kartofler samt hollandaise sauce

DKK 225

Tortellini

Med spiant og ricotta, toppet med kylling, majs og salviesmør

DKK 225

Spareribs

serveres med grøn coleslaw og pommes frites samt BBQ sauce

DKK 225

Bacon- & cheeseburger 225g

Medium-cooked.

I surdejsbolle med salat, tomat, løg og agurk

serveres med pommes frites

DKK 225

Ribeye

Serveres med grøn salat, bearnaise sauce

250g

+ DKK 50

samt valgfri kartoffel eller pommes frites

300g

+ DKK 75

SNACKS

Salte røgede mandler DKK 45

Blandede oliven i chili og citron DKK 45

2 slags pesto og brød DKK 35

Mozzarella, olivenolie og focciabrød DKK 55

BØRNERETTER

Pasta med kødsovs

Børneburger

Med kød eller fisk

Kyllingelår

Med friter og grøntstænger

DKK 75 pr. ret

DESSERTER

Milkshake

Vælg mellem jordbær, chokolade eller vanilje

DKK 75

Crème Brûlée

Klassisk Crème Brûlée med sorbet

DKK 75

Jordbærtrifli

Med marengs

DKK 75

Chokoladefondant

Med vanilje

DKK 75

Petit Fours

3 stk.

DKK 65

Venligst spørg personalet om allergener.

Børn 0-3 år gratis, 4-11 år halv pris.

Det tages forbehold for ændringer

EXPLORERS

BISTRO

RESTAURANT

Before dinner drink

GIN & TONIC

DKK 79

APEROL SPRITZ

DKK 89

DARK 'N' STORMY

DKK 99

HENRIOT SOUVERAIN
(CHAMPAGNE)

DKK 99

Rosé

Chiaretto Rosé, Zenato, Italien

FI 75 cl

DKK 245

Sancerre Rosé "Les Baronnes", Henri Bourgeois, Frankrig

DKK 325

Hvide

FRISKE

GI 20 cl

FI 75 cl

Dry Riesling, Château Ste. Michelle, USA

DKK 245

Chablis, J. Moreau, Frankrig

DKK 95

DKK 345

Sancerre "Le MD", Henri Bourgeois, Frankrig

DKK 495

AROMATISKE

Riesling, J. Bäumer, Tyskland

DKK 245

Sauvignon Blanc "Petit Clos", Clos Henri, New Zealand

DKK 395

"Karia" Chardonnay, Stag's Leap Wine Cellars,

USA

DKK 160

DKK 545

INTENSE

Pinot Gris Classic, Famille Hugel,

Alsace, Frankrig

DKK 120

DKK 395

Chablis 1.Cru "Fourchaumes", Louis Jadot, Frankrig

DKK 595

Meursault, Louis Jadot, Frankrig

DKK 695

Røde

ELEGANTE

GI 20 cl

FI 75 cl

Barbera d'Alba "Rinaldi", Marziano Abbona, Italien

DKK 295

Couvent des Jacobins Rouge,

Domaine Louis Jadot, Frankrig

DKK 120

DKK 395

Brunello di Montalcino, Casisano Tommasi, Italien

DKK 595

FRUGTIGE

Ripasso Classico Valpolicella Superiore,

Tommasi, Italien

DKK 95

DKK 345

"Clancy's Red Blend", Peter Lehmann, Australien

DKK 375

Chianti Fonterutoli, Mazzei, Italien

DKK 140

DKK 445

Barolo "Terlo Ravera", Marziano Abbona, Italien

DKK 645

"Artemis" Cabernet Sauvignon, Stag's Leap Wine Cellars, USA

DKK 845

KRAFTFULDE

Pinotage, Beyerskloof, Sydafrika

DKK 285

Primitivo "Heracles", Masseria Surani Tommasi, Italien

DKK 395

Amarone della Valpolicella,
Tommasi, Italien

DKK 170

DKK 595

Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, Frankrig

DKK 745

Anbefalet af vores Sommelier

Dessert

5 cl

Graham's 10 year

DKK 49

Banyuls, M. Chapoutier

DKK 59

Beerenauslese, Domäne Wachau

DKK 69



KAFFE &
BRAASTAD XO

6 cl

DKK 158



BRAUNSTEIN, DRAGONFLY, 50 CL

DKK 65

VÆLG FRIT MELLEM:

MÖRRUM, LIGHT, 0,5%

BLUE RIVER, AMERICAN LAGER, 4,9%

SPEY, WIT, 5,0%

LANGA, INDIA PALE ALE, 5,0%

RUSSIAN RIVER, AMERICAN PALE ALE, 5,7%

DFDS ØRESUND, BROWN ALE, 6,0%

NAMSEN RIVER, STRONG LAGER, 8,5%