

EXPLORERS

STEAK HOUSE

RESTAURANT

2 retter DKK 299
3 retter DKK 375



FORRETTER

Suppe

Letrøget grøskarssuppe med sprøde kerner, syrnet creme fraiche og vadouvan olie

Brioche

Stegte brioche med svampe a la creme og pocheret æg

Gravad ørred

Gravad ørred serveret med ørredrogn og salat af tardivo, dild og citrus

Syltet grønt

Syltet grønt i sæson, hertil frisk auberginecreme og croutons

Tatar

Tatar af okse med estragoncreme, miso, boghvede og confiteret æggeblomme

HOVEDRETTER

Vegansk burger

I focciabolle med rødkål, løg chutney og grillet vintergrønt, serveres med pommes frites

Stegt havtaske

serveres med små porrer, jus på oksemarv og kartofler med urter

Rigatoni pasta

med confiteret andelår, parmesan og grov sort peber

Spareribs

serveres med grøn coleslaw og pommes frites samt BBQ sauce

Bacon- & cheeseburger

Medium stegt. I surdejsbolle med moden cheddar, tomatchutney, rød spidskål og kimchimayo, serveres med pommes frites

Ribeye

Serveres med karotter, grillet peberfrugt, **250g + DKK 50**
små kartofler og sauce Choron **300g + DKK 75**

Oksemørbrad, inderfilet 250g

Serveres med persillerødder i granatæble, kartoffelpuré og timian sauce **+ DKK 135**

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

DESSERTER

Udvalg af oste

Med tilbehør

Hvid chokolademousse

med appelsinsorbet

Æbletærte

Med mandelknas og kardemommeis

Chokoladefondant

Med vaniljeis

Petit Fours

3 stk.

Venligst spørg personalet om allergener.

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

Det tages forbehold for ændringer

EXPLORERS

STEAK HOUSE

RESTAURANT

Before dinner drink

GIN & TONIC	DKK 79
APEROL SPRITZ	DKK 89
FJELLBEKK	DKK 89
HENRIOT SOUVERAIN (CHAMPAGNE)	DKK 99

Rosé

	FI 75 cl	
Chiaretto Rosé, Zenato, Italien	DKK 295	
Sancerre Rosé "Les Baronnes", Henri Bourgeois, Frankrig	DKK 325	

Hvide

FRISKE	GI 20 cl	FI 75 cl
Dry Riesling, Château Ste. Michelle, USA		DKK 295
Chablis, J. Moreau, Frankrig	DKK 95	DKK 345
Sancerre "Le MD", Henri Bourgeois, Frankrig		DKK 495

AROMATISKE

Riesling, J. Bäumer, Tyskland	DKK 245
Chardonnay Wildcard, Peter Lehmann, Australien	DKK 295
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

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

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
"La Bernadine", M. Chapoutier, Frankrig		DKK 595
Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, Frankrig		DKK 745

Anbefalet af vores Sommelier



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%