

Steak House



M E N U



Forretter

Grøn aspargessuppe
med rejer & skum

Gratineret halv hummer, ca. 175gr
med kryddersmør

Snacks

Risotto snacks, sprød Iberico,
spicy chicken & røget mayo

Laksetatar

med peberrodscreme &
sennepssyltede æbler

Grillet carpaccio

med artiskok & oliven

Hovedretter



Steaks

Rump steak, ca. 250 gr.

Oksemørbrad, inderfilet, ca. 180 gr.

Oksemørbrad, inderfilet, ca. 250 gr. + DKK 96

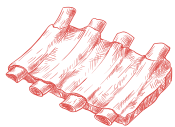
Black Angus ribeye, ca. 300 gr. + DKK 136

Côte de boeuf, ca. 450 gr. + DKK 250
(Udskæring er til én person)



Lam

Lammerack



Gris

Spareribs
med kokkens signatur marinade



Fjerkræ

Grillet kyllingspyd
af dansk velfærdskylling



Fisk

Helleflynder, ca. 225 gr.
med grillet citron, salsa & hollandaise



Plantebaseret

Burger
med grillet majs & tomatrelish

Tilbehør

**I prisen på alle
hovedretter indgår
én valgfri kartoffel
samt sauce**

Kartofler

Bagt Kartoffel
med smør eller cremefraiche

Steakhouse pommes frites

Sauce

Hjemmelavet bearnaise

Cremet peber

Persilleglace



Venligst spørg personalet om allergener.
Forbehold for ændringer.

Steak House



M E N U



Tilbehør

Extra

| | |
|----------------------------|--------|
| Friterede løgringe | DKK 49 |
| Grillede padrons | DKK 49 |
| Grillet majs | DKK 49 |
| Grøn salat med vinaigrette | DKK 49 |
| Rodfrugter med urtesmør | DKK 49 |



| | |
|-------------------|--------|
| Hvidløg-/urtesmør | DKK 18 |
| Trøffelsmør | DKK 18 |
| Ekstra sauce | DKK 18 |

Desserter

- Skibets sorbet
med frugt & bær
- Rabarber tærte
med vaniljeis & crumble
- Baked Alaska
- Chokolade fudge
med solbærsorbet & flan
- Europæiske oste
med tilbehør

