

BRUNCH

BRUNCH TALLERKEN 99,-

Røræg med bacon, cocktail pølser, 3 slags pålæg, 2 slags ost, avokado, rejer med sesamfrø, frugt, yoghurt med granola, amerikanske pandekager, croissant, frugt skål, brød og smør.

BØRNE BRUNCH TALLERKEN 69,-

Røræg med cocktail pølser og bacon, 2 slags ost, chorizo pølse, Amerikanske pandekager, frugt skål, frugt yoghurt med granola.

FROKOST

FELIX PLATTE 139,-

Røget laks, tunmousse, rejer, krebsehale, kyllingebryst, mørbrad og salat med æg. Med Brødkurv.

FISKE PLATTE 139,-

Hvidløgstegte tigerrejer, krebsehale, tunmousse, lakse bruschetta, grillet laks og avocado. Med brødkurv.

OMELET 119,-

Vælg mellem: kylling /vegetar.
Serveres med salat og brødkurv.

PARISER BØF 200G 119,-

Serveres på ristet brød med peberrod, pickles, løg, kapers rødbeder samt æggeblomme.

STJERNESKUD 119,-

Serveres på ristet brød med stegt og dampet rødspættefilet , rejer, røget laks, asparges, kaviar, Thousand Island dressing, kapers og citron.

CLUB SANDWICH 129,-

Med marineret kyllingstrimler, bacon, salat, tomat, agurk, mix salat og karrydressing. Serveres med tykke fries.

LAKSE SANDWICH 139,-

Skiver laks med mix salat, rødløg, agurk, tomat, asparges, kapers og sauce tartar. Serveres med tykke fries.

SALATER

Serveres med brødkurv

KYLLING 129,-

Lækker frisk salat med kyllingespyd, bacon, sesam, tomat, agurk, rødløg, æble, sennep- honning dressing.

LAKS 129,-

Lækker, frisk salat med røget laks, grønne bønner, cherrytomat, agurk, kapers, asparges, rødløg, cashewnødder, citron og sauce tartar.

TIGERREJER 139,-

Stegte tigerrejer med salat, avocado, cashewnødder, sesam, grønne bønner, agurk, rødløg, semidried tomater og sesamolie.

GOAT CHEESE 129,-

Lækker frisk salat med gedeost, parmaskinke, valnødder, cherrytomater, agurk, avocado, grønne bønner, rødløg og honning balsamico.

STEAK 139,-

Frisk salat med oksemørbrad, stegte champignon, rødløg, grønne bønner, soltørret tomater, agurk, friske tomater, parmesan ost, sennep- honning dressing.

FORRET

Alle forretter serveres med brødkurv

SMOKED CARPACCIO 109,-

Røget okseinderlår med trøffel mayo, rucola, revet parmesan ost og olivenolie

BRUSCHETTA CLASSICA 89,-

Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, parmaskinke og jomfruolivenolie. Serveret på sprødt brød

CARPACCIO DI SALMONE 109,-

Lækre skiver af røget laks marineret i trøffelolie og citron, serveret med kapers og revet parmesanost.

SCAMPI 109,-

Tigerrejer stegt i hvidløgssmør, cherrytomater, peberfrugt og citron.

HOVEDRET

Alle vores steaks serveres med frit valg af kartofler og sauce

BLACK ANGUS RIBEYE

Marmoreret oksefilet fra det øverste stykke af fileten. Marmoreringen giver kødet rigtig meget smag, saft og kraft.

CA. 250 G. 249,-

CA. 400 G. 329,-

BLACK ANGUS OKSEFILET

Den fine marmorering er med til at give oksefiletten sin saftige og kraftige smag.

CA. 250 G. 249,-

CA. 350 G. 309,-

MØRBRAD

En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener. Smagen er meget mild og saftig.

CA. 200 G. 259,-

CA. 300 G. 319,-

TOURNEDOS

3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon.

CA. 220 G. 269,-

CA. 330 G. 319,-

CHATEAUBRIAND

Super lækker fransk bøf, midten af afpudset oksemørbrad ca. 20 min stegetid

CA. 400 G. 499,-

LAMMEKRONE

Lammekrone grillet med ben, der giver kødet saft og smag.

CA. 300 G. 249,-

OVNSTEGT LAKSEFILET

Laks, bagt med akaciehonning, frisk hvidløg og citron. Serveres med hollandaise sauce og garniture.

CA. 250 G. 229,-

KYLLINGEFILET

CA. 300 G. 179,-

SIDE SALAT 40,-

- CÆSAR SALAT
- TOMAT SALAT
- BLANDET SALAT med vinaigrette og syltede rødløg

KARTOFLER

- HASSELBACK KARTOFFLER
- MACARONI AND CHEESE
- SPICY FRIES
- TYKKE FRIES

SAUCE

- BEARNAISE
- PEBER
- RØDVIN
- KRYDDERSMØR
- CHILIMAYO
- TRØFFELMAYO
- SAUCE TATAR

MENUER

MENU NO. 1 369,-

FORRET

Bruschetta Classica.
Tomat, oliven og oregano
med hvidløg, luftørret parmaskinke
og jomfruolivenolie.

HOVEDRET

Ribeye ca. 250g.

DESSERT

Crème brûlée.
Serveres med jordbær gelato, friske bær
og jordbærcoulis

MENU NO. 2 369,-

FORRET

Scampi.
Tigerrejer stegt i hvidløgssmør,
cherrytomater, peberfrugt og citron.

HOVEDRET

Lammekrone ca. 300g.

DESSERT

Chokolade kage med gelato
og mango puree.

BURGER

Serveres med tykke fries eller spicy fries og dip
Dip : mayo, chilimayo, trøffelmayo, remoulade ketchup eller aioli

FELIX BURGER

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød med bearnaisesauce,
bacon, cheddarost, salat, tomat, syltet
agurker og bløde stegte løg.

BBQ BURGER

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød med BBQ-sauce,
cheddar ost, tomat, salat, bløde stegte
løg, bacon og syltet agurker.

AMERIKANSK BURGER

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød, ketchup, ost, bacon,
salat, tomat, syltet agurk og syltet
rødløg.

GOAT CHEESE BURGER

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød med gedeost, marineret
peberfrugt, bløde stegte løg, tomat,
salat, agurk, smurt med guacamole og
mayo i burgerbolle.

GOURMET BURGER

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød med trøffelmayo,
cheddar ost, stegte bløde løg, ristet løg
og syltet agurk og røget okseinderlår.

BLUE CHEESE & BACON

200G 139,-/400G 159,-

Hakket oksekød med blåskimmel- ost,
syltet rødløg, bacon, tomat, salat, og
chilimayo i burgerbolle.

BØRNE MENU

CHEESE BURGER 69,-

Hakket oksekød med ketchup, ost,
tomat og salat. Serveres med pommes
frites og dip

FISKEFILET 69,-

Med pommes frites og remoulade.

CHICKEN NUGGETS 69,-

Med pommes frites og dip.

DESSERTER

CREME BRULÉE 69,-

Serveres med jordbær galato, friske bær og jordbærcoulis.

CHOKOLADEMOUSSE KAGE 69,-

Serveres med Vanilje galato, friske bær og mango puree.

GELATO 69,-

Lækker italiensk is med flødeskum og chokoladesauce.

FRITTA GELATO 69,-

Indbagt gelato med kataifi, serveres med saltkaramel sauce.

BØRNE IS 49,-

2 slags is serveres med vaffel

DESSERTVIN

SAUTERNES LOUIS ESCHENAUER BORDEAUX, FRANKRIG 50CL. GL. 115/329

Klassisk lys dessertvin fra senthøstede druer. Super blød og charmerende. Perfekt til lyse og friske desserter.

FINE TAWNY PORT OPORTO, PORTUGAL GL. 69/299

Klassisk mørk og blød portvin perfekt til tunge mørke desserter.

HVIDVIN

LUCCARELLI BIANCO PUGLIA, ITALIEN GL. 59,-/FL. 219,-

En frisk og blød hvidvin med en fyldig smag af eksotiske frugter og blomster. En god alroundvin, som kan nydes uden mad til.

SAUVIGNON BLANC DOUBLE COVE MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 299,-

En frisk og frugtig hvidvin med tydelige noter af hyldeblomst. Super charmerende og perfekt til friske og lette retter.

BOGLE CHARDONNAY CALIFORNIEN, USA GL. 79,-/FL. 339,-

Unik kombination af frisk sprødhed og cremet fylde. Hemmeligheden er blandingen af fadlagrede druer fra det varme Clarksburg og stållagrede druer fra Sonoma Coast. Perfekt til kraftige og fyldige retter - og en oplevelse i sig selv.

MOSCATO VIGNETI DEL VULTURE BASILICATA, ITALIEN 289,-

Liflig frugtig og sødlig hvidvin. Forfriskende let perlende og charmerende. Lækker alene men kan også matches til mad, hvis man foretrækker søde vine generelt.

CHABLIS CHARTRON ET TREBUCHET BOURGOGNE, FRANKRIG 439,-

Helt klassisk tør, frisk og mineralsk hvidvin fra verdens nok mest kendte Chardonnay område.

RIESLING FRITZ WALTER PFALZ, TYSKLAND 269,-

Frisk og frugtig mild hvidvin. Tør med lette aromatiske og frugtige toner. Perfekt til fisk og lette retter.

ROSÉ

CERASUOLO CALDORA
ABRUZZO, ITALIEN
GL. 59,-/FL. 229,-

Frisk og halvtør rosé med toner af friske jordbær. Lækker alene men kan også nydes til salater og krydrede retter.

DOUX FLEURS DE COTEAUX
MONTPEZAT, FRANKRIG
FL. 299,-

Sød og charmerende rosé lavet på muskat-druen. Let aromatisk med noter af sommerblomster og søde frugter.

CINSAULT
LOUIS ESCHENAUER
D'OC, FRANKRIG
FL. 269,-

Tør, lys laksefarvet rosé med fine friske noter. Meget mild og saftig, perfekt til lette og friske retter.

RØDVIN

MONTEPULCIANO CALDORA "YUME"
ABRUZZO, ITALIEN
GL. 69 / FL.349,-

Yume betyder drøm, og det beskriver meget godt denne fantastiske fyldige og karakterfulde rødvin med stor dybde og blødhed. Lavet af den dobbelte Italienske mester i WineMaking Filippo Baccallaro, rangeres Yume blandt verdens allerbedste Montepulciano vine.

RIPASSO SEMPREBON SUPERIORE
VALPOLICELLA CLASSICO
GL. 79 / FL. 329,-

Smagfuld charmerende og kraftig rødvin fra lille familieproducent lavet på "resterne" af deres Amarone. En fremragende allround vin, som aldrig slår fejl.

AMARONE CORTE GUALA
VALPOLICELLA, ITALIEN 499,-
Power og elegance på en og samme tid. Silkebløde tanniner og toner af sorte bær kombineret med frugtig tør power og en alkoholprocent på 15,5%. Fremragende kødvin.

BAROLO "POIANA" CASCINA RADICE
PIEMONTE, ITALIEN 469,-
Elegant og silkeblød rødvin med saftige toner af friske frugter. Perfekt til lette og fine kødretter, især mørbrad.

PRIMITIVO LUCCARELLI
PUGLIA, ITALIEN
GL. 59 / FL. 219,-
God frugtig halvtør Primitivo med masser af karakter og fylde. En god allroundvin, som kan nydes uden mad til.

TEMPRANILLO LEGADO MUÑOZ
CASTILLA, SPANIEN 259,-

Tør og let krydret rødvin med fin smag og lette tanniner. Perfekt til kød og krydrede retter.

PINOTAGE CAPE SPRINGS
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA 279,-

Blød og charmerende saftig rødvin fra Sydafrika. Lette toner af mørke bær og frugter. Lækker til magert kød og lette retter generelt.

SHIRAZ MCPHERSON
SEA, AUSTRALIEN 299,-

Saftig og frugtig karakterfuld oversøisk Shiraz. Lette toner af moden frugt, krydderi og lakrids.

CABERNET SAUVIGNON BOGLE
CALIFORNIA, USA GL. 79/389,-
Saft og kraft karakteriserer denne smagfulde sag fra Californien. Masser af solbær og friske frugter kombineret med bløde tanniner.

PINOT NOIR BOGLE
CALIFORNIA, USA 399,-
Elegant og silkeblød rødvin med saftige toner af friske frugter. Perfekt til lette og fine kødretter, især mørbrad.

GEVREY CHAMBERTIN CHARTRON ET
TREBUCHET BOURGOGNE, FRANKRIG
799,-

Super balance mellem klassisk fransk elegance og tempramentsfuld frugt, som man kender det fra Gevrey Chambertin. Tør og saftig med bløde frugtige toner. Perfekt til finere kødretter eller som meditationsglas.

KAFFE DRINKS

IRISH COFFEE 59,-

2cl. Whiskey med kaffe og flødeskum

MEXICAN COFFEE 69,-

4cl. Kahlua/Tequila med kaffe og flødeskum

FRENCH COFFEE 65,-

2cl. Grand Marnier med café latte

GALLIANO COFFEE 59,-

2cl. Galliano med kaffe og flødeskum

COCKTAILS

GIN 79,-

GIN TONIC

Gordon Gin, tonic vand, lime skive

GIN MULE

Gordon Gin, lime, sukker, mynte, ginger beer

GIMLET

Gordon Gin, lime

WHISKY 79,-

WHISKY GINGER ALE

Tullemore Whiskey, lime, ginger ale

WHISKY MOST

Tullemore Whiskey, citron, sukker, æblemost

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's Old no 7, Grand Marnier, citronsaft, lime-/lemonsodavand

VODKA 79,-

VODKA BEER

Smirnoff Vodka, lime, soda, ginger beer

VODKA SODA

Smirnoff Vodka, lime, soda

VODKA GALLIANO

Smirnoff Vodka, Galliano, orange juice

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff Vodka, espresso, Kahlua, caramel sirup

ROM 79,-

STRAWBERRY DAQURI

Bacardi Rom, frosne jordbær, lime, sirup

MOJITO

Bacardi Rom, lime, mynte, soda, rørsukker

PIÑA COLADA

Bacardi Rom, malibu, ananas juice, fløde

PASSIONS MOJITO

Bacardi rom, lime, mynte, rørsukker, passion sirup soda, passions frugt.

DARK N" STORMY

Mørk rom, lime, rørsukker, gingerbeer,

VAND & SAFT

SODAVAND 35,-/45,- Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	SCHWEPES 35,- Tonic eller Ginger Ale.
ISVAND/KANDE 10,-/25,-	GINGERBEER 35,-
ICE TEA 45,-	JUICE 39,- Appelsin, æble eller hyldeblomst
KILDEVAND 29,-	MILKSHAKE 59,- Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje
PASSIONS LEMONADE 50,-	SMOOTHIES 55,- Jordbær med banan eller hindbær med banan

ØL & CIDER

FADØL 39,-/59,- Carlsberg Classic Jacobsen Brown ale Jacobsen Yakima IPA 1664 blanc Carlsberg 1883 Gæstehane	SOMERSBY 49,- Apple, Sparkling rosé Sparkling Spritz
--	--

SPIRITUS

LIKØR 30/55,- Baileys Irish cream Cointreau Kahlua Southern comfort	GIN Gordon gin30/55,- Hendricks.....40/70,-
BITTER 30/55,- Gammel dansk Fernet branca Jägermeister 1 enkelt Arnbitter	ROM Bacardi rom30/55,- Malibu.....30/55,- Captain Morgan spiced gold30/55,- Rom matusalem55/95,-
AKVAVIT 30/55,- Linie Akvavit Rød Aalborg	WHISKY Jack daniels30/55,- Jameson30/55,- Red label.....30/55,- The Famous Grouse.....30/55,- Tullamore Dew Irish whisky30/55,- Glenmorangie..... 60/95,-
VODKA Smirnoff vodka30/55,- Belvedere55/95,-	TEQUILA 25/50,-

