

BRUNCH

BRUNCH TALLERKEN 99,-

Røræg med bacon, cocktail pølser, kartoffelrøsti, 3 slags pålæg, 2 slags ost, tunmousse med avokado og sesamfrø, frugt, vaniljeskyr med banan og karamelkugler, 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.

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, avokado, cashewnødder, sesam, grønne bønner, agurk, syltede rødløg, semidried tomater og sesamolie.

GOAT CHEESE 129,-

Lækker frisk salat med gedeost, parmaskinke, valnødder, cherrytomater, agurk, avokado, 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.

FROKOST

FELIX PLATTE 149,-

Røget laks, tunmousse, rejer, krabbekød, kyllingebryst, mørbrad m. bløde løg og salat med æg. Serveres med Brødkurv.

FISKE PLATTE 149,-

Hvidløgssstegte tigerrejer, krabbekød, tunmousse, lakse bruschetta, laksefilet med avokado og syltede rødløg. Serveres med brødkurv.

HYGGE PLATTE 149,-

Parmaskinke med melon, tunmousse med rugbrødschips, avokado med tigerrejer og babymajs, røget laks med pesto og ærteskud, oste bruschetta med jordbærmarmelade og valnødder, chokolademousse med blåbær, ost med vindruer. Serveres med brødkurv.

OMELET 119,-

Kylling, spinat og ost. Serveres med salat og brødkurv.

VEGETAR OMELET 119,-

Spinat, champignon, cherrytomater og ost. Serveres med salat og brødkurv.

PARISER BØF 200G 129,-

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.

TAPAS 139,-

Lufttørret parmaskinke, chorizo på olivenspyd, olivenpaste, tomatsalsa, creme fraiche, tomater, oliven, vindruer. Serveres med brødcroutoner.

FORRET

Alle forretter serveres med brødkurv

CARPACCIO DI SALMONE 119,-
Lækre skiver af røget laks marineret i trøffelolie og citron, serveret med kapers og revet parmesanost.

BRUSCHETTA 89,-
Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, parmaskinke og jomfruolivenolie. Serveret på sprødt brød

SMOKED CARPACCIO 109,-
Røget okseinderlår med trøffel mayo, rucola, revet parmesan ost og olivenolie.

SCAMPI 109,-
Tigerrejer stegt i hvidløgssmør, cherrytomater, peberfrugt og citron.

GRILLET ARTISKOK 109,-
Humus, grillet artiskok, syltede rødløg, røgede mandler, tomat consomme

HOVEDRET

Alle vores steaks serveres med frit valg af kartofler og sauce

BLACK ANGUS RIBEYE CA. 250 G. 269,-
Marmoreret oksefilet fra det øverste stykke af fileten.
Marmoreringen giver kødet rigtig meget smag, saft og kraft. CA. 400 G. 349,-

BLACK ANGUS OKSEFILET CA. 250 G. 269,-
Den fine marmorering er med til at give oksefiletten sin saftige og kraftige smag. CA. 350 G. 329,-

MØRBRAD CA. 200 G. 279,-
En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener.
Smagen er meget mild og saftig. CA. 300 G. 349,-

TOURNEDOS CA. 220 G. 289,-
3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad
ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon. CA. 330 G. 359,-

CHATEAUBRIAND CA. 400 G. 559,-
Super lækker fransk bøf, midten af afpudset oksemørbrad
ca. 20 min stegetid

LAMMEKRONE CA. 300 G. 269,-
Lammekrone grillet med ben, der giver kødet saft og smag.

OVNSTEGT LAKSEFILET CA. 250 G. 239,-
Laks, bagt med akaciehonning, frisk hvidløg og citron.
Serveres med hollandaise sauce og garniture.

KYLLINGEFILET CA. 300 G. 189,-

SIDE SALAT 40,-

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

KARTOFLER

- SMÅ KARTOFLER MED TIMIAN
- SPICY FRIES
- TYKKE FRIES

SAUCE

- BEARNAISE
- SPICY BEARNAISE
- PEBER
- RØDVIN
- KRYDDERSMØR

MENUER

MENU 1 389,-

FORRET

Bruschetta.

Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, lufttørret parmaskinke og jomfruolivenolie.

HOVEDRET

Ribeye ca. 250g.

DESSERT

Crème brûlée.

Serveres med jordbær gelato, friske bær og jordbærcoulis

MENU 2 389,-

FORRET

Scampi.

Tigerrejer stegt i hvidløgssmør, cherrytomater, peberfrugt og citron.

HOVEDRET

Lammekrone ca. 300g.

DESSERT

Chokolade mousse kage med gelato, friske bær og mango puree.

BURGER

Alle burgere kan også fås med kylling eller vegetarbøf.

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 eller spicy bearnaisesauce, bacon, cheddarost, salat, tomat, syltet agurker og bløde stegte løg.

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.

BBQ BURGER

200G 139,-/400G 159,-

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

GOURMET BURGER

200G 139,-/400G 159,-

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

AMERIKANSK BURGER

200G 139,-/400G 159,-

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

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.

STEAK 169,-

Med pommes frites og sauce.

CHICKEN NUGGETS 69,-

Med pommes frites og dip.

DESSERTER

CREME BRULÉE 79,-

Serveres med jordbær galato, friske bær og jordbærcoulis.

GELATO 79,-

Lækker italiensk is med flødeskum og chokoladesauce.

CHOKOLADEMOUSSE KAGE 79,-

Serveres med Vanilje galato, friske bær og mango puree.

FRITTA GELATO 79,-

Indbagt gelato med kataifi, serveres med saltkaramel sauce.

BØRNE IS 59,-

2 slags is serveres med vaffel

DESSERTVIN

SAUTERNES LOUIS ESCHENAUER BORDEAUX, FRANKRIG 50CL. GL. 115/339

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

FINE TAWNY PORT OPORTO, PORTUGAL GL. 69/309

Klassisk mørk og blød portvin perfekt til tunge mørke desserter.

MOUSSERENDE VIN

VIN 1 OPRINDELSE

GL. X,-/FL. X,-
Beskrivelse.

VIN 2 OPRINDELSE

FL. X,-
Beskrivelse.

VIN 3 OPRINDELSE

FL. X,-
Beskrivelse.

HVIDVIN

LUCCARELLI BIANCO PUGLIA, ITALIEN GL. 69,-/FL. 239,-

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 309,-

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

BOGLE CHARDONNAY CALIFORNIEN, USA GL. 89,-/FL. 359,-

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 309,-

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 459,-

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

RIESLING FRITZ WALTER PFALZ, TYSKLAND 289,-

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

ROSÉ

**CERASUOLO CALDORA
ABRUZZO, ITALIEN
GL. 69,-/FL. 249,-**

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. 309,-**

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

**CINSAULT
LOUIS ESCHENAUER
D'OC, FRANKRIG
FL. 289,-**

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. 79 / FL. 369,-**

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. 89 / FL. 349,-**

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 509,-**
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 489,-**
Elegant og silkeblød rødvin med saftige toner af friske frugter. Perfekt til lette og fine kødretter, især mørbrad.

**PRIMITIVO LUCCARELLI
PUGLIA, ITALIEN
GL. 69 / FL. 239,-**
God frugtig halvtør Primitivo med masser af karakter og fylde. En god allroundvin, som kan nydes uden mad til.

**TEMPRANILLO LEGADO MUÑOZ
CASTILLA, SPANIEN 279,-**

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

**PINOTAGE CAPE SPRINGS
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA 299,-**

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 309,-**

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

**CABERNET SAUVIGNON BOGLE
CALIFORNIA, USA GL. 89/ 409,-**

Saft og kraft karakteriserer denne smagfulde sag fra Californien. Masser af solbær og friske frugter kombineret med bløde tanniner.

**PINOT NOIR BOGLE
CALIFORNIA, USA 409,-**

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
809,-**

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 69,-
2cl. Whiskey med kaffe og flødeskum

FRENCH COFFEE 69,-
2cl. Grand Marnier med café latte

GALLIANO COFFEE 69,-
2cl. Galliano med kaffe og flødeskum

MEXICAN COFFEE 79,-
4cl. Kahlua/Tequila med kaffe og flødeskum

LUMUMBA 69,-
2cl. Whisky med kakaomælk og flødeskum

VARME DRIKKE

FILTER KAFFE	35/45,-
AMERICANO	35,-
THE	35,-
Bjergblomst, Grønte, Bombay te, Earl Grey eller Fuldmåne te	
ESPRESSO	30,-
ESPRESSO DOUBLE	35,-
CAPPUCCINO	39/49,-
CORTADO	30,-
Espresso med varm mælk	
MACCHIATO	30,-
Espresso med mælkeskum	
CAFÉ LATTE	40/50,-
MOCHA LATTE	40/55,-
CHAI LATTE	40/55,-
Tiger Spice, Vanilje, Grøn Te, Sukkerfri	
VARM KAKAO MED FLØDESKUM	40/55,-
IS-KAFFE	59,-
Vanilje is, isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk, double espresso og flødeskum	
IS-LATTE	59,-
Isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk og double espresso	
SIRUP	+5,-
Chokolade, vanilje, karamel, salt karamel eller hasselnød	

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 GALIANO

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 39,-/49,- Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	SCHWEPES 39,- Tonic eller Ginger Ale.
ISVAND/KANDE 10,-/25,-	GINGERBEER 39,-
ICE TEA 49,-	JUICE 45,- Appelsin, æble eller hyldeblomst
KILDEVAND 29,-	MILKSHAKE 59,- Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje
PASSIONS LEMONADE 59,-	SMOOTHIES 59,- 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,-