

## Platter

### Lunch platters

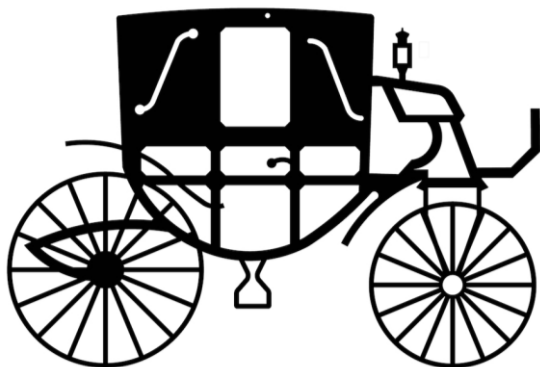
#### Juleanretning A 159 kr.

Marineret julesild med kapers og rødløg  
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron  
Hønsesalat med bacon  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
*Marinated herring with seasonal spices, capers and onions*  
*Chicken salad with bacon*  
*Fried filet of fish with sauce remoulade and lemon*  
*Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

#### Juleanretning B 179 kr.

Karrysild med æg, kapers og rødløg  
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron  
Hønsesalat med bacon  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
Roastbeef med pickles og peberrod  
*Danish curry herring with egg, capers and onions*  
*Fried fillet of fish with homemade sauce remoulade and lemon*  
*Roast beef with pickles and horseradish*  
*Chicken salad served with bacon*  
*Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

Ændringer i platterne pålægges 10 kr. pr. ændring.



## Smørrebrød

### Traditional Danish open sandwiches

#### Paneret rødspættefilet 95 kr.

med hjemmelavet remoulade  
*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

#### Hønsesalat 85 kr.

med bacon  
*Chicken salad with bacon*

#### Roastbeef 85 kr.

med pickles og peberrod  
*Roast beef with pickles and horseradish*

#### Julesylte 85 kr.

Med dijonsennep og hjemmelavede syltede rødbeder  
*Pork terrine with dijonmustard and homemade pickled beetroots*

#### Flæskesteg 95 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
*Danish roast pork crackling, with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

#### Sildetallerken 85 kr.

med marineret julesild, kryddersild og karrysild med økologisk æg  
*Danish herring platter with 3 kinds of herring*

#### Håndpillede rejer 119 kr.

serveret med citron og mayonnaise  
*Hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon*

#### Æg og rejer 99 kr.

økologisk æg og håndpillede rejer serveret med citron og mayonnaise  
*Egg and hand peeled shrimps with homemade mayonnaise and lemon*

#### Paafuglens stjernesked 158 kr.

paneret rødspættefilet, håndpillede rejer, asparges og kaviart på ristet toast  
*Our "shooting star" fried breaded filet of plaice served with asparagus and hand peeled shrimps on fried toast*

## Stegeretter

---

### Meat dishes

Bøffer steges efter eget valg:  
gennemstegt, medium eller rød  
*(steaks are cooked at your request: well done,  
medium or rare)*

#### **Pariserbøf** 135 kr.

med æggeblomme, kapers, løg,  
rødbeder, pickles og peberrod  
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,  
onions, beetroot, pickles and horseradish*

#### **Flæskesteg** 189 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
hvide kartofler, og skysauce  
*Danish roast pork crackling, with home  
made red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white potatoes, and gravy*

#### **Burger Deluxe** 169 kr.

180 gram slagterhakked oksekød  
med tomat, salat, pickles,  
ost og bacon.  
Hertil pommes frites og bearnaise creme  
*Burger deluxe, 180 grams beef paddy with  
tomato, pickles, lettuce, cheese and bacon.  
French fries with bearnaise crème*



## Børneretter

---

### Børn under 12 år – Kids under 12 years

#### **Børneburger** 98 kr.

bøf af Himmerland oksekød  
med tomat, agurk, salat  
Hertil grove pommes frites og mayonnaise  
*Childrens burger, with tomato, lettuce,  
cucumber and mayonnaise.  
French fries and ketchup*

#### **Paafuglens chickenfingers** 98 kr.

Friturestegt paneret kyllingeinderfilet med  
Pommes frites og grønt  
*Chicken fingers with French fries*

#### **Rødspættefilet** 98 kr.

friturestegt rødspættefiskefilet med  
pommes frites og grønt.  
*Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables*

#### **Flæskesteg** 98 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
hvide kartofler, og skysauce  
*Danish roast pork crackling, with home  
made red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white potatoes,  
and gravy*

#### **Isdessert** 68 kr.

Blandet is og slikpind  
*Ice cream dessert with a lollipop*

## Desserter

---

### Desserts

#### **Gammel Ole** 99 kr.

med krydderfedt, sky og rom  
*"Gammel Ole" very aged cheese served with  
"sky", flavored lard and rum*

#### **Ris á l'amande** 85 kr.

med lun kirsebærsauce  
Ris á l'amande – traditional Danish  
Rice pudding with warm cherry sauce

#### **Tilbud 1 gl. Kopke Fine Tawny port til ris á l'amande – spar 20 %** 39 kr.

#### **Kaffe og dagens kage** 79 kr.

*Coffee and cake of the day*

