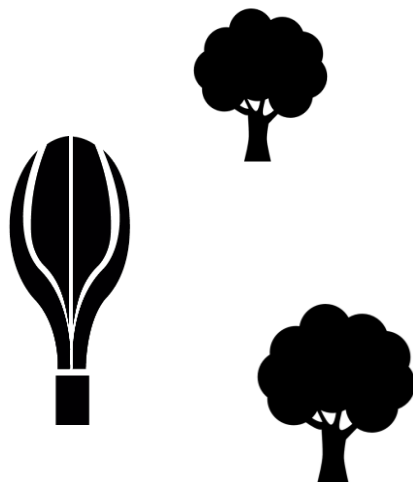


## Forårsmenu Spring menu

2 retter/courses – (€ 38) 269 kr.

3 retter/courses – (€ 47) 329 kr.

3 glas vin tilpasset menuen  
*3 glasses of wine paired with the food*  
(€ 26) 185 kr.



### Confiteret laks

med havesyre sauce, tabioka  
og tørret havesyre  
*Confit of salmon, sorrel sauce, tapioca  
and dried sorrel*

-----

### Stegt lammeculotte

serveret med ramsløg, glaseret skalotteløg,  
creme af milde hvidløg, pommepurè  
og lammesky  
*Fried rump of lamb served with ramson, glazed  
shallots, cream of mild garlic, pommepurè  
and lamb jus*

-----

### Vanille parfait

serveret med rabarberkompot, mørk  
chokoladecrumble og rabarberkys  
*Vanilla parfait in rhubarb gel, served with rhubarb  
compot, dark chocolatecrumble  
and rhubarb meringue*



## Forretter

---

### Starters

**Confiteret laks 98 kr.**  
med havesyre sauce, tapioka (€ 14)  
og tørret havesyre  
*Confit of salmon, served with sorrel sauce,  
tapioca and dried sorrel*

**Tatar af okseinderlår 119 kr.**  
med cremet æggeblomme, syltede løg, (€ 17)  
kartoffelchips og balsamicoperler  
*Beef tatar served with egg yolk, pickled onion,  
potato chips and balsamico sphere´s*

**Paafuglens rejecocktail 98 kr.**  
med sprøde salater og cocktaildressing (€ 14)  
*Shrimp cocktail with crisp lettuce and  
thousand island dressing*

**Blomkålssuppe 79 kr.**  
med blomkålspuré, ventreche bacon (€11)  
og trøffelolie  
*Cauliflower soup served with Ventreche bacon  
and truffle oil*



## Stegeretter

---

### Meat dishes

**Wienerschnitzel 199 kr.**  
af kalv med ærter, dreng, (€ 28)  
pommes sautées og skysauce  
*Wienerschnitzel of veal served with peas  
pommes sauté and gravy*

**Stegt lammeculotte 189 kr.**  
med ramsløg, glaseret skalotteløg, (€ 27)  
creme af milde hvidløg, pommes puré  
og lammesky  
*Fried rump of lamb served with ramson, glazed  
shallots, cream of mild garlic, pommes puré and  
lamb jus*

## Stegeretter

---

### Meat dishes

**Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.**  
med syltede tomater og sprøde salater i (€ 34)  
dijonvinaigrette.  
Hertil pommes frites og valgfri sauce  
bearnaise eller pebersauce  
Entrecote - grain fed - from Uruguay  
*Pickled tomatoes and a mixed salad  
with dijonvinaigrette.  
French fries and a choice of pepper or  
bearnaise sauce.*

**Burger deluxe 169 kr.**  
180 gram slagterhakked oksekød (€ 24)  
med tomat, salat, syltede agurker,  
ost og bacon.  
Hertil pommes frites og bearnaise creme  
*Burger deluxe, 180 grams beef patty  
with tomato, pickled cucumbers,  
lettuce, cheese and bacon.  
French fries with bearnaise creme*



## Fisk og vegetar

---

### Fish and Vegetarian

**Stegt helleflynder 225 kr.**  
med grillet agurk, spinatpuré, (€ 32)  
kartoffelskum og cremet helleflynderbisque  
*Fried halibut, grilled cucumber, puré of spinach,  
potatofoam and creamy halibut bisque*

**Risotto (Vegetar) 185 kr.**  
serveret med ærter, grillet forårsløg (€ 26)  
og syltede løgskaller  
*Risotto served with peas, grilled onions and  
pickled onions peels*

## Smørrebrød

---

*Open face sandwiches*

**Håndpillede rejer** 119 kr.  
(€ 17)

på toast, citron og hjemmelavet mayonnaise  
*Hand-peeled shrimps, on toast, with home made mayonnaise and a lemon wedge*

**Paafuglens stjerneskud** 158 kr.  
(€ 23)

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

**Roastbeef** 85 kr.  
(€ 12)

med pickles og peberrod  
*Roastbeef with pickles and horseradish*

**Dyrlægens natmad** 85 kr.  
(€ 12)

leverpostej, saltkød, sky og løgringe  
*Veternarian's Midnight Snack – pate, corned beef, Danish "sky" and onion rings*



## Desserter

---

*Desserts*

**Vanille parfait** 85 kr.  
(€ 12)

med rabarberkompot, rabarberkys og mørk chokoladekompot  
*Vanilla parfait in rhubarb gel with rhubarb compot, rhubarb meringue and dark chocolatecrumble*

**Profiteroles** 89 kr.  
(€ 13)

med chokolade cremeux creme anglaise og friske bær  
*Profiteroles served with chocolate cremeux, crème anglaise and fresh berries*

**Comté** 99 kr.  
(€ 14)

fransk ost modnet i 36 måneder serveret med hybenkompot og rugbrødschips  
*Comté – French cheese matured for 36 months with rosehip and rye bread chips*

## Børneretter

---

Børn under 12 år – Kids under 12 years



**Børneburger** 98 kr.  
(€ 14)

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

**Chicken Fingers** 98 kr.  
(€ 14)

Paneret kyllingeinderlår med pommes frites og grønt  
*Fried chicken fingers, with french fries and fresh vegetables*

**Rødspættefilet** 98 kr.  
(€ 14)

Paneret rødspættefilet med pommes frites og grønt  
*Fried filet of plaice, with french fries and fresh vegetables*

**Isdessert** 68 kr.  
(€ 9)

blandet is og slikkepind  
*Ice cream dessert with a lollipop*