

## Frokostanretning

---

### Lunch platter

#### Frokostanretning 198 kr.

Karrysild med æg, løg og kapers  
Frisk paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron  
Kyllingesalat med svampe, bacon og karse  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

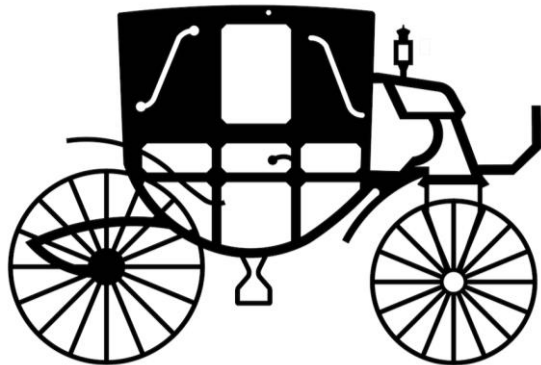
*Marinated herring capers and red onions*

*Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce*

*Chicken salad with mushrooms, bacon and cress*

*Danish roast pork crackling with homemade red cabbage and pickled cucumbers*

Ændringer i platterne pålægges 10 kr. pr. ændring.  
*Changes in the platters will be charged 10 kr.*



## Smørrebrød

---

### Traditionel Danish open sandwiches

#### Rabarbersild 98 kr.

med creme fraiche, sprøde rabarber og peberrod  
*Rhubarb herring with sour cream, crispy rhubarb and horseradish*

#### Sol over Tivoli 120 kr.

røget makrel med radiser, purløg og æggeblomme  
*Smoked mackerel platter with radishes, chives and egg yolk*

#### Røget laks 139 kr.

med friteret æg, sauteret spinat og revet peberrod  
*Smoked salmon with deep-fried egg, sautéed spinach and grated horseradish*

#### Frisk paneret rødspættefilet 120 kr.

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

#### Kartoffelmad 98 kr.

serveret med purløgsmayo. Pyntet med friterede løg, radiser og karse  
*Potatoes served on rye bread with chive mayo, deep fried onions, radishes and cress*

#### Flæskesteg 125 kr.

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

#### Håndpillede rejer 129 kr.

med hjemmelavet citronmayonnaise  
*Hand peeled shrimps with homemade lemon mayonnaise*

#### Æg og rejer 120 kr.

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

#### Paafuglens Stjerneskud 168 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** 155 kr.  
med æggeblomme, kapers, løg,  
rødbeder, pickles og peberrod  
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,  
onions, beetroot, pickles and horseradish*

**Frokost steak – entrecote 185 gr.** 239 kr.  
serveret med årstidens grønt og pommes frites.  
Hertil sauce bearnaise.  
*Lunch steak – entrecote  
served with seasonal greens and french fries.  
Sauce bearnaise.*

**Mørbradbøffer** 145 kr.  
med champignon a la crème  
*Pork tenderloin with mushrooms a la crème*



## Børneretter

---

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

**Frikadeller** 125 kr.  
med pommes frites og grønt  
*Meatballs with french fries salad and fresh  
vegetables*

**Paafuglens chickenfingers** 125 kr.  
friturestegt paneret kyllingeinderfilet med  
pommes frites og grønt  
*Chicken fingers with French fries and fresh  
vegetables*

**Rødspættefilet** 125 kr.  
friturestegt rødspættefiskefilet med  
pommes frites og grønt  
*Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables*

**Isdessert** 75 kr.  
blandet is og slikpind  
*Ice cream dessert with a lollipop*  
blandet is og slikkepind  
*Ice cream dessert with a lollipop*

## Desserter

---

### Desserts

**Gamle Ole** 115 kr.  
med fedt, sky, løg og rom  
*Danish old cheese served with flavored  
lard, consommé aspic, red onions and rum*

**Hjemmelavet stracciatellaparfait** 98 kr.  
serveret med sommerbær coulis og friske bær  
*homemade stracciatellaparfait served with  
summer berries coulis and fresh berries  
pistachios*

**Kaffe og dagens kage** 98 kr.  
*Coffee and cake of the day*