

## Frokostanretning

---

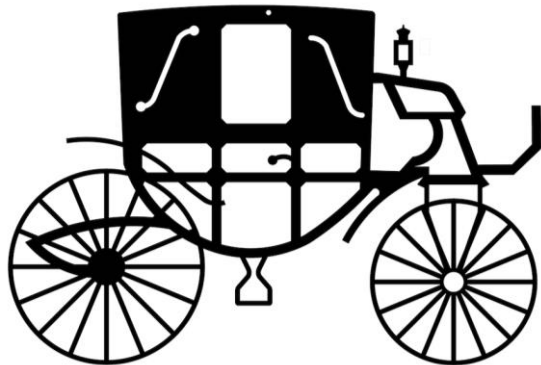
### Lunch platter

#### 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*

#### Røget laks **145 kr.**

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

#### Frisk paneret rødspættefilet **125 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 **128 kr.**

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

#### Håndpillede rejer **138 kr.**

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

#### Æg og rejer **125 kr.**

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

#### Paafuglens Stjernesud **175 kr.**

paneret rødspættefilet, håndpillede rejer og røget laks. Serveret på ristet toast  
*Our "shooting star" fried breaded filet of plaice served with smoked salmon 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** 159 kr.  
med æggeblomme, kapers, løg,  
rødbeder, pickles og peberrod  
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,  
onions, beetroot, pickles and horseradish*

**Frokost steak – entrecote 190 gr.** 249 kr.  
serveret med årstidens grønt og pommes frites.  
Hertil sauce bearnaise.  
*Lunch steak – entrecote  
served with seasonal greens and french fries.  
Sauce bearnaise.*

**Mørbradbøffer** 149 kr.  
med champignon a la crème  
*Pork tenderloin with mushrooms a la crème*



## Børneretter

---

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

**Frikadeller** 128 kr.  
med pommes frites og grønt  
*Meatballs with french fries salad and fresh  
vegetables*

**Paafuglens chickenfingers** 128 kr.  
friturestegt paneret kyllingeinderfilet med  
pommes frites og grønt  
*Chicken fingers with French fries and fresh  
vegetables*

**Rødspættefilet** 128 kr.  
fiturestegt rødspættefiskefilet med  
pommes frites og grønt  
*Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables*

**Isdessert** 78 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** 118 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*

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