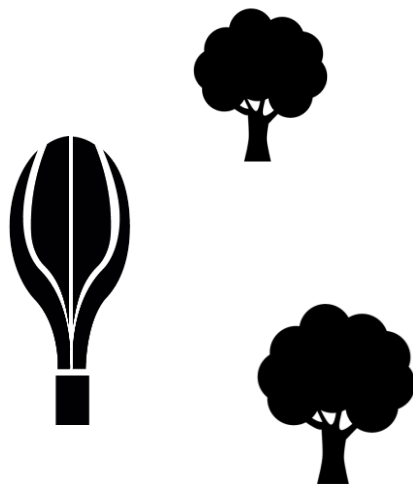


Serveres fra kl. 17:00 – Served from 5 p.m.

Forårsmenu *Spring menu*

3 retter/courses – kr. 375

3 glas vin tilpasset menuen
3 glasses of wine paired with the food
225 kr.



Stenbiderrogn

med lime og rødløg. Hertil urtecreme

*Lumpfish roe with lime and red onion.
Served with herbal cream*

Stegt lammeculotte

serveret med ramsløg, glaseret skalotteløg,
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*

Rabarbertrifli

med makroner marineret i Madeiravin,
vaniljecreme og ristede pistacienødder

*Rhubarb trifli with macaroons marinated in
Madeira wine. Vanilla cream and roasted
pistachios*



Forretter

Starters

Blomkålssuppe 98 kr.

med blomkålspuré, ventreche bacon
og trøffelolie

*Cauliflower soup served with Ventreche bacon
and truffle oil*

Stenbiderrogn 120 kr.

med lime og rødløg. Hertil urtecreme

*Lumpfish roe with lime and red onion. Served
with herbal crea*

Paafuglens rejecocktail 98 kr.

med håndpillede rejer, asparges
sprøde salater og cocktaildressing

*Prawn cocktail served with hand-peeled
shrimps, crispy lettuce, asparagus
and cocktail dressing*

Havtasketatar 120 kr.

med krydderurte-croûton, hakket rødløg og lime.

Pyntet med friske urter

*Monkfish tatar with herb crouton, chopped red
onion and lime. Garnish with fresh herbs*



Stegeretter

Meat dishes

Wienerschnitzel 220 kr.

af kalv med ærter, dreng,
pommes sautées og skysauce

*Wienerschnitzel of veal served with peas
pommes sauté and gravy*

Stegt lammeculotte 220 kr.

serveret med ramsløg, glaseret skalotteløg,
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. 259 kr.

med sprøde salater i dijonvinaigrette.

Hertil pommes frites og valgfri sauce
bearnaise eller pebersauce

Entrecote - grain fed - from Uruguay

Served with a mixed salad

with dijonvinaigrette.

*French fries and a choice of pepper or
bearnaise sauce.*

Perlehøne 198 kr.

farseret med spinat. Hertil årstidens grønt, nye
kartofler og hønsevelouté

*Stuffed guinea fowl with spinach, seasonal
greens, new potatoes and chicken velouté*



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Stegt havtaske 249 kr.

serveret med årstidens grønt og nye kartofler.

Hertil muslinge Beurre Blanc

*Fried monkfish served with seasonal vegetables,
new potatoes and clam Burre Blanc*

Pappardelle med svampe 198 kr.

Papardelle pasta serveret med svampe, spinat,
pecorino og parmesan skum

*Homemade papardelle pasta served with
mushrooms, spinach, pecorino and parmesan
foam*

Smørrebrød

Open face sandwiches

Røget laks 139 kr.

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

Dyrelægens natmad 115 kr.

Leverpostej, saltkød, sky og løgringe
Liver pate, salt cured meat, consommé aspic and onion rings

Paafuglens stjernes kud 168 kr.

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

Håndpillede rejer 129 kr.

med hjemmelavet citronmayonnaise
Hand peeled shrimps with homemade lemon mayonnaise

Gamle Ole 115 kr.

med fedt, sky, løg og rom
Danish old cheese served with flavored lard, consommé aspic, red onions and rum



Desserter

Desserts

Hjemmelavet nougatparfait 98 kr.

serveret med kandiserede appelsiner, karamel toffee og nøddecrumble
Homemade nougatparfait served with candied oranges, caramel toffee and nut crumble

Rabarbertrifli 98 kr.

med makroner marineret i Madeiravin, vaniljecreme og ristede pistacienødder
Rhubarb trifli with macaroons marinated in Madeira wine, vanilla cream and roasted pistachios

Gateau Marcel 98 kr.

fyldt med hindbærknas. Hertil nøddecrumble og hindbæris
Gateau Marcel filled with raspberry crunch. Nut crumble and raspberry ice cream



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Frikadeller 125 kr.

med kold kartoffelsalat og grønt
Meatballs with cold potato 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