

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

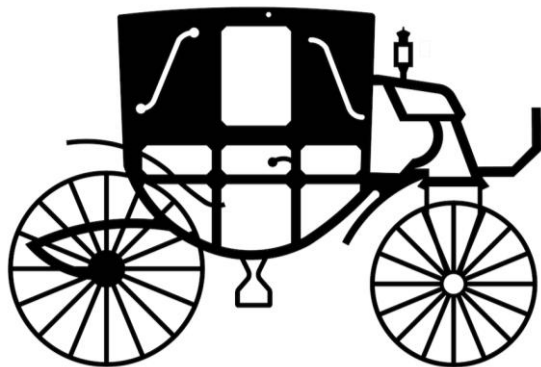
Marinated herring capers and red onions

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 Gudhjem 120 kr.

røget sild med radiser, purløg og æggeblomme
Smoked herring 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

Dyrlægens natmad 115 kr.

leverpostej, saltkød, sky og løgringe
Lever pate, salt cured meat, consommé aspic and onion rings

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 Stjernesud 168 kr.

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

Stegeretter

Meat dishes

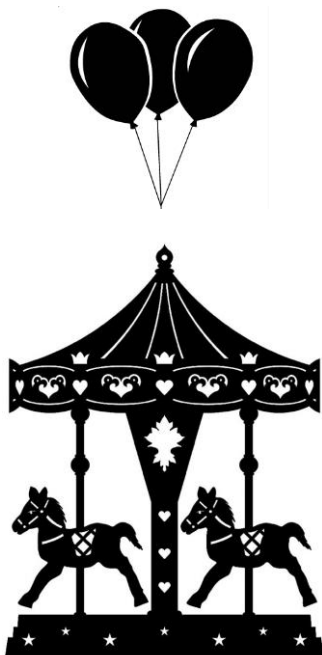
Bøffer steges efter eget valg:
gennemstegt, medium eller rød
(steaks are cooked at your request: well done,
medium or rare)

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 sprøde salater i
dijonvinaigrette. Hertil grove pommes frites
og bearnaisesauce.
*Entrecote served with mixed salad with
dijonvinaigrette, french fries and bearnaise sauce*

Mørbradbøffer 145 kr.
med champignon a la creme
Sirloin steaks with mushrooms a la crème

Lune frikadeller 125 kr.
med kold kartoffelsat, rødkål og surt
*Fried meatballs with cold potato salad,
homemade red cabbage and pickled cucumbers*



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

Desserter

Desserts

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

Rabarber trifli 98 kr.
med makroner marineret i Madeiravin. Hertil
vaniljecreme og ristede pistacienødder
*Rhubarb trifli with macaroons marinated in
Madeira wine. Vanilla cream and roasted
pistachios*

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