

*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.

### **Havtasketatar**

med krydderurte-croûton, hakket rødløg og lime.  
Pyntet med friske urter

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

-----

### **Stegt lammeculotte**

serveret med ramsløg, glaseret skalotteløg,  
creme af milde hvidløg, pommes puré  
og lammesky

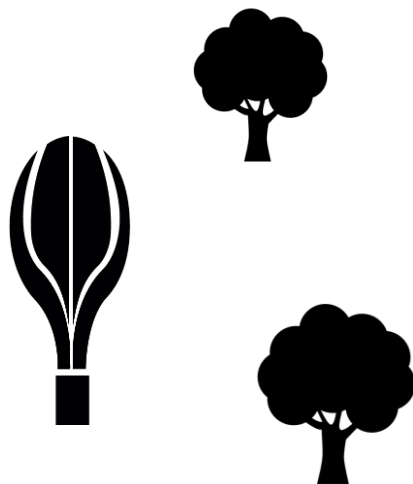
*Fried rump of lamb served with ramson, glazed  
shallots, cream of mild garlic, pommes puré  
and lamb jus*

-----

### **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*

#### Stegte kammuslinger 120 kr.

lagt på en bund af urtecreme og persilleolie. Hertil hummersauce

*Fried scallops served on a herbal cream and parsley oil. Lobster sauce*

#### 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 228 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 bernaïse eller pebersauce

*Entrecote - grain fed - from Uruguay Served with a mixed salad with dijonvinaigrette.*

*French fries and a choice of pepper or bernaïse 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.

Pappardelle pasta serveret med svampe, spinat, pecorino og parmesanskum

*Homemade pappardelle 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 stjernesud 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*