

ÅBNINGSTIDER

Mandag - lørdag:
Kl. 12 - 15 og kl. 18 - 21

Søndag:
Kl. 13 - 15 og kl. 18 - 21



A LA CARTÉ AFTEN

FRA KL. 18.00 - 20.30

FORRETTER/SIDERETTER

LAKSETATAR

Sprødt soya-sesammarineret laks

Kr. 110,-

CHARCUTERI

3 slags udvalgt charcuteri - oliven - mandler -
urtemayonaise

Kr. 110,-

TOMAT SALAT

tomater i 3 variationer - trøffel mayo - parmigiano
reggiano

Kr. 95-

OSTEANRETNING (3 SLAGS)

Serveres med knækbrød, smørtstegt rugbrød,
røgede mandler og blommekompot

Kr. 115,-

OSTEANRETNING (5 SLAGS)

Serveres med knækbrød, smørtstegt rugbrød,
røgede mandler og blommekompot

Kr. 135,-

ÅBNINGSTIDER

Mandag - lørdag:
Kl. 12 - 15 og kl. 18 - 21

Søndag:
Kl. 13 - 15 og kl. 18 - 21

A LA CARTÉ AFTEN

FRA KL. 18.00 - 20.30

HOVEDRETTER

HOTEL MARINAS STJERNESKUD

smørstegt brød - pandestegt rødspættefilet - dampet
rødspættefilet - håndpillede rejer - lakserilette - grillet
citron

Kr. 255,-

STEAK AF KORNFODRET BLACK ANGUS

rustikke pommes frites - grillet spidskål -
bearnaise sauce

Kr. 345,-

SVAMPERISOTTE

cremet svamperisotto - hjemmebakket surdejsbrød -
Arla Unikas fermenterede smør

Kr. 225,-

OKSEBURGER

Briochebolle - oksekød - friske tomater - salat og tomat -
syltede rødløg og bernaisemayo.
Serveres med pommes med svampestøv og urtemayo

Kr. 215,-



ÅBNINGSTIDER

Mandag - lørdag:
Kl. 12 - 15 og kl. 18 - 21

Søndag:
Kl. 13 - 15 og kl. 18 - 21



A LA CARTÉ AFTEN

FRA KL. 18.00 - 20.30

DESSERTER

LUN ÆBLEKAGE

Serveres med quinnelle af creme fraiche

Kr. 95,-

DAGENS ISDESSERT

Serveres med friske bær og evt. knas

Kr. 95,-

SÆSONENS TRIFILI

Lag på lag med årstidens frugter

Kr. 85,-

PETIT FOUR

Små brud af hjemmelavet chokolade

Kr. 45,-

IRISH COFFÉE

Til den ikke så sultne mave
men som alligevel ikke vil snydes

Kr. 85,-