

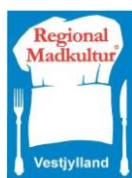
Forretter

Røget laks fra Hvide Sande med stuvet grønkål og tyttebær *	79,-
Brændende Kærlighed i nye klær'	75,-

Hovedretter

Fish And Chip's af torsk fra Hvide Sande *	175,-
- hjemmelavede håndskårede pommes frites med sauce tartar	
Stjernes kud *	148,-
- en dampet og en stegt fisk på ristet brød med rejer, røget laks, asparges og grønt	
Pariserbøf *	148,-
- hakket oksekød pakket om ristet brød med capers, rødbeder, peberrod, løg og en rå æggeblomme	
And fra Borris *	185,-
- Sprød kugle af and og solbær, ande-regout, syltede solbær og pommes sautes	

*Der er anvendt lokale råvarer i alle vore retter som er markeret med en **

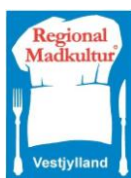


Klassisk wienerschnitzel	189,-
- af kalvefilet med ærter, ”wiener-dreng”, pommés sautes og smørsauce	
Klassisk dansk bøf *	149,-
- med bløde løg, hjemmesyltede rødbeder, kartofler og skysauce	
Engelsk Bøf af dansk kalvefilet (200 g.) *	249,-
- med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat	

Dessert

Osteplanke *	98,-
- med udvalg af Arla Unika og Thise oste, hertil hjemmelavet kompot, kiks og knækbrød	
Hjemmelavet æblekage med makroner og flødeskum *	45,-
Pandekager i havtornskaramel flamberet i Stauning Whisky *	95,-
- med hjemmelavet vaniljeis	
Gateau Marcel med bærkompot og hjemmelavet vaniljeis	95,-

*Der er anvendt lokale råvarer i alle vore retter som er markeret med en **



Prøv husets specialitet

Videbæk Ben

Barbecuemarinerede ribben.

Serveret med hjemmelavet coleslaw salat, flute
og kartoffel

Vælg mellem

Bagt kartoffel

eller

pommes frites

500 gram 148,-

Spis alt hvad du kan 198,-

