

## Forretter

Consummé julienne med kødboller og hjemmelavet flutes 85,-

Hummer som "Burger" med dild mayonnaise 85,-

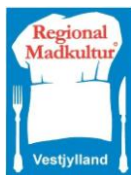
## Hovedretter

Fish And Chip's af torsk fra Hvide Sande\* 175,-  
- hjemmelavede håndskårede pommes frites med sauce tartar

Stjernesked \* 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

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

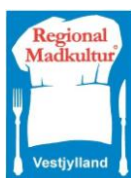


Klassisk wienerschnitzel	189,-
- af kalvefilet med ærter, ”wiener-dreng”, pommes sautes og smørsauce	
Klassisk dansk bøf *	149,-
- med bløde løg, hjemmesyltede rødbeder, kartofler og skysauce	
Steak af dansk kalvefilet (200 g.) *	259,-
- med glaseret rødbeder, stegt selleri, pommes Anna og rødvinssauce	

## 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	
Mazarin med syltede hyben, chokolade 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,-

