

AFTEN 17-21

Sidste bestilling til køkkenet 20.45

LET OG LÆKKERT / Small dishes

BAGT TORSK

m. syrlig smørsauce, rugbrødsjord og urtesalat

Baked cod w. lemony buttersauce, ryebreadsprinkle and herbsalad

CHARCUTERI

Køkkenets udvalg af lækkerier

Kitchens choice of cold cuts and cheeses

BURRATA 🌱

Grillet bøftomat, buratta og syltet tomat m. basilikumspesto

Grilled steaktomato, buratta cheese, pickled tomatoes w. basilpesto

BRUSCHETTA

Serranoskinke, tomat, rødløg og revet ost

Serranoham, tomatoes, red onion and grated cheese

SKALDYRS BISQUE

m. rejer, frisk æble, croutoner og urter

Shellfish Bisque, w. shrimps, fresh apple, croutons and herbs

Skorzonerrod

m. håndpillede rejer, syrlig fløde, grøn olie og urtesalat

Scorzonera root. W. hand-peeled shrimps, soured cream, green oil and herbs

CAFE RETTER

ASTA BURGER

m. valg af protein, ost, bacon (ikke til vegetarisk), salat, løg, tomat, syltet agurk, urtemayo og ketchup

Serveres m. pommes frites, ketchup og urtemayo

Choise of protein, cheese, bacon (not for vegetarian), lettuce, onions, tomato, pickled cucumber, herbmayo and ketchup

Served w. fries, ketchup and herbmayo

- OKSE FRA GRAMBOGÅRD / *Beef from Grambogård*

- KYLLING / *Chicken*

- VEGETARISK / *Vegetarian* 🌱

FISH AND CHIPS ALA ASTA

Torskefilet, skaldyrskroket, remoulade, pommes frites, citron og urter

Cod filet, shellfish croquette, remoulade, fries, grilled lemon and herbs

HAVETS BRÆT

Paneret sejfilet, varmrøget laks, skaldyrskroketter, grillede hvidløgssrejer, chilimayo, brød og smør

Breaded pollock filet, smoked salmon, shellfish croquette, grilled garlic marinated shrimps, chili-mayo, bread and butter

TILKØB / Add-on

Ekstra dip / *ekstra dip*

Chilimayo, Urtemayo, Remoulade, Ketchup, Guacamole, Salsa,

Cremafraiche

Chilimayo, herbmayo, remoulade, ketchup, guacamole, salsa, sourcream

HOVEDRETTER / Mains

125,-

Alle hovedretter kommer med dagens kartofler og valg af sauce.

Vælg sauce: Rødvinsglace, Pebersauce eller Bearnaise

OBS! Rødspætten serveres med skaldyrskbisque

All main courses comes with potatoe of the day and choise of sauce:

Redwine glace, Pepper sauce, Bearnaise sauce.

Note: the Plaice will be served with shellfish bisque

165,-

HELSTEGT RØDSPÆTTE

275,-

m. håndpillede rejer, skaldyrskbisque, grønne asparges og grillet citron

Whole fried Plaice, with hand-peeled shrimps, crab bisque, green

asparagus and grilled lemon

95,-

LANGTIDSSTEGT OKSECUVETTE

215,-

m. grillede nye løg og stegte karotter

Slow cooked beef roast, with grilled new onions and fried small carrots

95,-

SKINDSTEGT UNGHANEBRYST

195,-

m. majsipuré og stegte karotter

Skin-roasted chicken w. cornpuré and fried small carrots

115,-

RIBEYE fra Grambogård (250+ gram)

265,-

m. sprød salat og urtesmør

Ribeye from Grambogård, w. crisp sald and herbutter

125,-

DAGENS VEGETAR RET 🌱

175,-

Spørg tjeneren

Vegetarian dish of the day, ask your waiter

TILKØB / Add on

Ekstra Kartofler / *Extra Potatoes*

50,-

Pommes Frites / *Fries*

50,-

Lille grøn salat / *Small green salad*

35,-

Ekstra Sauce / *Ekstra Sauce*

35,-

SALATER

Base: Salat, agurk, cherrytomater, rødløg, citrusdressing

Base: Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, red onion, ciitrusdressing

HAVETS

170,-

Paneret sejfilet, håndpillede rejer, varmrøget laks, grillede hvidløgssrejer og caviart

Breaded pollock filet, hand-peeled shrimps, smoked salmon, grilled garlic marinated shrimps and caviart

165,-

KYLLING

155,-

Grillet kyllingebryst med parmesan og pesto

Grilled chickenbreast w. parmesan cheese and pesto

GEDEOST 🌱

170,-

Med pesto og basilikum

Goatcheese, pesto and basil

20,-

3 RETTERS AFTEN MENU

SPØRG DIN TJENER OM PRIS OG MENU

3 Course menu. Ask your waiter for price and menu.

VI FÅR ALT VORES OKSEKØD FRA GRAMBOGÅRD I TOMMERUP PÅ FYN

🌱 VEGETARISK - SPØRG HVIS DET SKAL VÆRE VEGANSK