

Serveres fra kl. 17:00 – Served from 5 p.m.

Husets menu *The house menu*

3 retter/courses – kr. 389

3 glas vin tilpasset menuen
3 glasses of wine paired with the food
225 kr.



Hvide asparges

serveret med håndpillede rejer og
sauce mouseline

*White asparagus with peeled shrimps served with
sauce moussline*

Helstegt kalveculotte

serveret med sæsonens sprøde grøntsager og
nye kartofler. Hertil rødvinssauce

*Whole roast rump of veal served with vegetables and
new potatoes and red wine sauce*

Hjemmelavet stracciatellaparfait

serveret med nøddecruble, sommerbær coulis og
friske bær

*Homemade stracciatellaparfait served with
nutcrumble, summer berries coulis and fresh
berries*



Forretter

Starters

Sortfodsskinke 115 kr.
lagt på ristet brød med svampecreme og revet gammel knas
Blackfoot ham on toast with mushroom cream and cheese

Letsaltet helleflynder 98 kr.
med fennikelsalat pyntet med friske urter og løgblomst
lightly salted halibut with fennel salad garnished with fresh herbs and onion flower

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

Hvide asparges 125 kr.
serveret med håndpillede rejer og sauce mouseline
White asparagus with peeled shrimps served with sauce mouseline



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

Helstegt kalveculotte 220 kr.
serveret med sæsonens sprøde grøntsager og nye kartofler. Hertil rødvinssauce
Whole roast rump of veal served with vegetables and new potatoes and red wine sauce

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 259 kr.
med årstidens grønt og pommes frites. Hertil valgfri sauce bearnaise eller pebersauce
Entrecote - grain fed - from Uruguay
Served with seasonal vegetables and French fries. Your choice of pepper or bearnaise sauce.

Unghanebryst 198 kr.
farseret med tranebær og spinat. Serveret med årstidens grønt og nye kartofler. Hertil hønsevelouté
Stuffed cockerel with cranberries and spinach. Seasonal vegetables and new Potatoes. Chicken Velouté



Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Stegt helleflynder 249 kr.
serveret med friske asparges og nye kartofler. Hertil Beurre Blanc tilsmagt med citron
Fried halibut served with fresh asparagus and new potatoes. Beurre Blanc flavored with lemon

Risotto 198 kr.
med kikærter og bønner anrettet med forårsløg og spidskål. Toppet med rørt flødeost. Retten kan serveres vegansk
Risotto with chickpeas and beans served with spring onions and pointed cabbage. Topped with stirred cream cheese. The dish can be served vegan

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

Hjemmelavet leverpostej 115 kr.

serveret med champignon og bacon
Homemade Lever pate served with mushrooms and bacon

Paafuglens stjerneskud 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 stracciatellaparfait 98 kr.

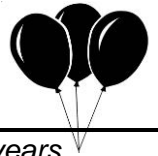
serveret med sommerbær coulis og friske bær
homemade stracciatellaparfait served with summer berries coulis and fresh berries

Rabarberkage 98 kr.

med marcipan, karamel toffee og vaniljeis
Rhubarb cake with marzipan, caramel toffee and vanilla ice cream

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