RESTAURANT

HVIDE HEST

DYREHAVSBAKKEN

SMØRREBRØD

Håndpillede rejer 138,-
med mayonnaise, citron og kaviar

Røget laks 128,-
med urtecreme

Gravad laks 128,-
med sennepsdressing

Hjemmelavet julesild 119,-
med løg og kapers

Karrysild 119,-
med æg, løg og kapers

Lun stegt sild 128,-
med rødløg og kapers

Æg og håndpillede rejer 138,-
med mayonnaise, citron og kaviar

Stegt rødspættefilet 128,-
med remoulade og citron

Stegt rødspættefilet 149,-
med håndpillede rejer, mayonnaise, citron og kaviar

Flæskesteg 128,-
med rødkål og argurksalat

Hjemmelavet hønsesalat 119,-
på ristet toastbrød med sprød bacon

Kartoffelmad 109,-
Med purløg, mayonnaise og bacon

Lun leverpostej 119,-
Med bacon og champignon

Hjemmelavet sylte 119,-
med rødbeder, sennep og surt

Tatar 149,-
med klassisk tilbehør

Moden dansk ost 119,-
med fedt, sky, løg og mørk rom

HOVEDRETTER

Cæsar salat 159,-
med kylling

Stjerneskud 248,-

Klassisk burger (bacon + 15,-) 248,-
med saftig bøf af 100% friskhakket oksekød, cheddar ost, pommes frites og chilimayo

Flæskesteg 228,-
med hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, brun sauce og surt

Andesteg 248,-
med hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, andesauce og surt

Stegt flæsk, husets specialitet 248,-
(spis så meget du kan!)
ovnstegt flæsk med hvide kartofler og persillesovs

Wienerschnitzel (kalv) 288,-
med pommes saute, ærter, skysauce og "dreng"

Entrecôte (250g) 288,-
med dagens garniture, pommes frites, samt bearnaise sauce

LUKSUS JULEANRETNING

Hjemmelavet jule sild • Gravad laks med senneps dressing • Æg og håndpillede rejer • Rødspættefilet med remoulade • Flæskesteg med hjemmelavet rødkål • Risalamande med lun kirsebærsauce.

Pr. pers 299,-

JULEHYGGE

Æbleskiver 3 stk. 59,-
med syltetøj og flormelis

Varm kakao 45,-
med flødeskum

Varm kakao med æbleskiver 99,-

Kaffe/te 45,-

Kaffe/te og æbleskiver 99,-

Gløgg 65,-

Gløgg og æbleskiver 118,-

Risalamande 89,-
med lun kirsebærsauce

Hjemmebagt nøddehorn 49,-

DESSERTER

Risalamande 89,-
med lun kirsebærsauce

Lun hjemmelavet pandekage 99,-
med vaniljeis, flødeskum, chokoladesauce og friske bær

Æbleskiver 3 stk. 59,-
med syltetøj og flourmelis

Hjemmebagt nøddehorn 49,-

BØRN

(op til 12 år)

Pasta med kødsovs (+parmesan 15,-) 99,-

Fish n´ chips 99,-
med pommes frites, citron og remoulade

Kyllingenuggets 99,-
med pommes frites og remoulade

Stegt flæsk, husets specialitet 128,-
(spis så meget du kan!)
ovntegt flæsk med hvide kartofler og persillesovs

Oksemørdbrad 148,-
med pommes frites og bearnaise

DESSERTER BØRN

(op til 12 år)

Lun hjemmelavet pandekage 69,-
med vaniljeis, flødeskum og syltetøj

Vaniljeis 69,-
med flødeskum og chokolade sauce

Vend for at se vores drikke

RESTAURANT

HVIDE HEST

DYREHAVSBAKKEN

VARME DRIKKE

Irish coffee 2cl. 65,- / 4cl. 85,-
Bushmills whiskey

Exotic irish coffee 85,-
Bushmills whiskey/Kahlua

French coffee 2cl. 65,- / 4cl. 85,-
Grand marnier

Lumumba 22cl. 65,- / 4cl. 85,-

Varm kakao 45,-
med flødeskum

Latte / cappuccino / macchiato 45,- / 65,-

Espresso / dobl. espresso 30,- / 40,-

Kaffe / cognac 79,-

JULEHYGGE

Æbleskiver 3 stk. 59,-
med syltetøj og flormelis

Kande med kaffe eller te 45,-

Kaffe eller te med æbleskiver 99,-

Varm kakao med æbleskiver 99,-

Gløgg 65,-

Gløgg og æbleskiver 118,-

Risalamande 89,-
med kirsebærsauce

Hjemmebagt Nøddehorn 49,-

GRAPPA/COGNAC

Calvados 3 Ans Trois Etoiles 2cl. 35,-

VS Petite Champagne Ariane 2cl. 38,-

Negroni Antica Distilleria 2cl. 45,-
Grappa reserve 10 år

XO Petite Champagne Ariane 2cl. 65,-

Portvin 45,-
Tawny, White, Ruby

BOBLER / VELKOMST

Limoncello Spritz 85,-
Limoncello, prosecco, danskvand

Aparol spritz 85,-
Aperol, prosecco, danskvand

Økologiske bobler, Italien 70,- / 335,-
Rocca Dei Forti.
Sprød og livlig – med frisk frugt og lette dansende bobler

Elegant Crémant, Frankrig 80,- / 450,-
Baron Auguste, Crémant de Bourgogne
Blød finesse – afrundet, harmonisk og elegant i stilen

Champagne Extra Brut, Frankrig 650,-
Gosset
Ren luksus i bobler – kompleks, raffineret og uimodståelig

ROSÉVIN

Carignan, Frankrig gl. 75,- / fl. 300,-
Le Marlou Rosé
Frugtig og alsidig

Huset anbefaler

Middelhavsrosé, Frankrig gl. 85,- / fl. 340,-
Figuiere, mediterranee
Laksefarvet appetitvækker

Merlot-domineret rosévin, Østrig 375,-
Weingut Proidl, Mercaz
Frugtig og letdrikkelig rosévin

Elegant roséblend, Frankrig 400,-
Crispy May, Provence
Elegante og liflige dråber

HVIDVIN

Colombard, Ugni Blanc, Frankrig gl. 75,- / fl. 300,-
Le Marlou Blanc
Livlig og letdrikkelig hvidvin

Huset anbefaler

Chardonnay, Chile gl. 85,- / fl. 340,-
Veramonte, Gran Reserva
Cremet og frugtig Chardonnay

Pinot Grigio, Italien 360,-
Recchia, Delle Venezie DOC
Frisk og elegant –
let, tør og uimodståeligt forfriskende

Riesling, Tyskland gl. 95,- / fl. 390,-
Markus Molitor
Elegant, tør og frugtrig med finesse

Chablis, Frankrig 450,-
Lucie Thieblemont
Ren Chardonnay – sprød, mineralsk og elegant med frisk citrus og finesse

Sancerre, Frankrig 460,-
Alban Roblin, La Rabotine
Sprød Sauvignon Blanc – frisk, mineralsk og aromatisk med strejf af citrus og urter

RØDVIN

Carignan, Frankrig gl. 75,- / fl. 300,-
Le Marlou Rouge
Saftige og karakterfulde dråber

Huset anbefaler

Cabernet Sauvignon, Chile gl. 85,- / fl. 340,-
Veramonte, Gran Reserva
Klassisk og elegant vin med masser af dybde

Côte du Rhône, Frankrig gl. 95,- / fl. 380,-
Pic & Chapoutier
Saftig og krydret – blød frugt møder elegante noter af urter og peber

Saint Emilion Grand Cru, Frankrig 450,-
Chateau Puy Razac
Elegant, rund og saftig med raffineret mørk frugt

Zinfandel, USA 475,-
Rabble
Rund, intens og aromatisk med noter af solmodne bær

Amarone Classico, Italien 550,-
Recchia
Rund, kraftfuld og kompleks med noter af tørret frugt og krydderi

Tempranillo, Spanien 675,-
Pago de los Capellanes, Ribera del Duero
Kraftfuld med moden frugt

Alkoholfrie

Sauvignon Blanc, Frankrig gl. 65,- / fl.325,-
Raisin
Behagelige bobler - frugtig og elegant

Chenin Blanc, Frankrig gl. 75,-/ fl. 300,-
Raisin
Frisk mineralitet og noter af citrus

Pinot Noir, Frankrig gl. 75,- / fl. 300,-
Raisin
Lys og saftig, med noter af lyse bær

Vend for at se vores mad