

## Frokostanretning

---

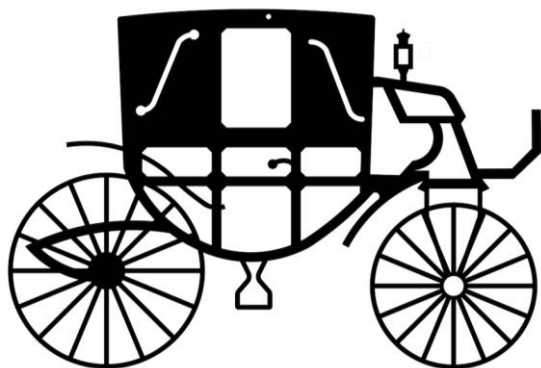
### Lunch platter

#### Frokostanretning 198 kr.

Karrysild med æg, løg og kapers  
Paneret fiskefilet med hjemmelavet  
remoulade og citron  
Kyllingesalat med svampe, bacon og karse  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og  
agurkesalat

*Curry herring with capers and red onions*  
*Breaded filet of plaice with homemade*  
*remoulade sauce*  
*Chicken salad with mushrooms, bacon and cress*  
*Danish roast pork crackling with*  
*homemade red cabbage and pickled cucumbers*

Ændringer i platterne pålægges 10 kr. pr. ændring.  
Changes in the platters will be charged 10 kr.



## Smørrebrød

---

### Traditionel Danish open sandwiches

#### Æble-peberrodssild 122 kr.

med peberrodscreme og sprøde æbler  
*Herring with apple and horseradish*

#### Lun stegt sild i lage 125 kr.

med bløde løg og æblekompot  
*Warm fried herring in brine with onions and apple*  
*compote*

#### Paneret rødspættefilet 125 kr.

med hjemmelavet remoulade  
*Breaded filet of plaice with*  
*homemade remoulade sauce*

#### Gravad laks 139 kr.

med syltede tyttebær, radiser, friterede kapers og  
rævesauce

#### Kartoffelmad 98 kr.

serveret med purløgsmayo. Pyntet med friterede  
løg, radiser og karse  
*Potatoes served on rye bread with chive mayo,*  
*deep fried onions, radishes and cress*

#### Flæskesteg 128 kr.

med hjemmelavet rødkål og  
agurkesalat  
*Danish roast pork crackling, with*  
*homemade red cabbage and pickled cucumbers*

#### Håndpillede rejer 138 kr.

serveret med citron og mayonnaise  
*Hand peeled shrimps with homemade*  
*mayonnaise and lemon*

#### Æg og rejer 125 kr.

økologisk æg og håndpillede rejer  
serveret med citron og mayonnaise  
*Egg and hand peeled shrimps with*  
*homemade mayonnaise and lemon*

#### Paafuglens Stjernesku 175 kr.

paneret rødspættefilet, håndpillede rejer og røget  
laks. Serveret på rugbrød  
*Our "shooting star" fried breaded filet of plaice*  
*served with smoked salmon and hand peeled*  
*shrimps on rye bread*

## Stegeretter

---

### Meat dishes

Bøffer steges efter eget valg:  
gennemstegt, medium eller rød  
(steaks are cooked at your request: well done,  
medium or rare)

**Pariserbøf** 159 kr.  
med æggeblomme, kapers, løg,  
rødbeder, pickles og peberrod  
*Fried steak tatar with egg yolk, capers,  
onions, beetroot, pickles and horseradish*

**Steak entrecôte, 190 gr.** 249 kr.  
med årstidens grønt og pommes frites. Hertil  
sauce bearnaise  
Entrecote - grain fed - from Uruguay  
*Served with seasonal vegetables, French fries  
and bearnaise sauce.*

**Braiseret svinebryst** 149 kr.  
med løgkompot og hjemmesyltede asier  
*Braised pork breast with onion compote and  
homemade pickled gherkins*

## Børneretter

---

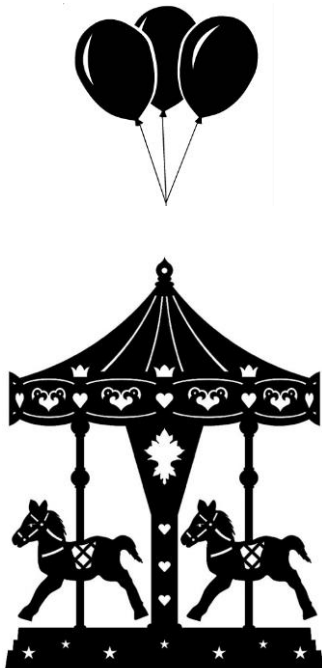
Børn under 12 år – Kids under 12 years

**Frikadeller** 128 kr.  
med pommes frites og grønt  
*Meatballs with French Fries and fresh vegetables*

**Paafuglens chickenfingers** 128 kr.  
paneret kyllingeinderfilet med  
pommes frites og grønt  
*Chicken fingers with French fries and fresh  
vegetables*

**Rødspættefilet** 128 kr.  
Paneret fiskefilet med  
pommes frites og grønt.  
*Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables*

**Isdessert** 78 kr.  
Blandet is og slikpind  
*Ice cream dessert with a lollipop*



## Desserter

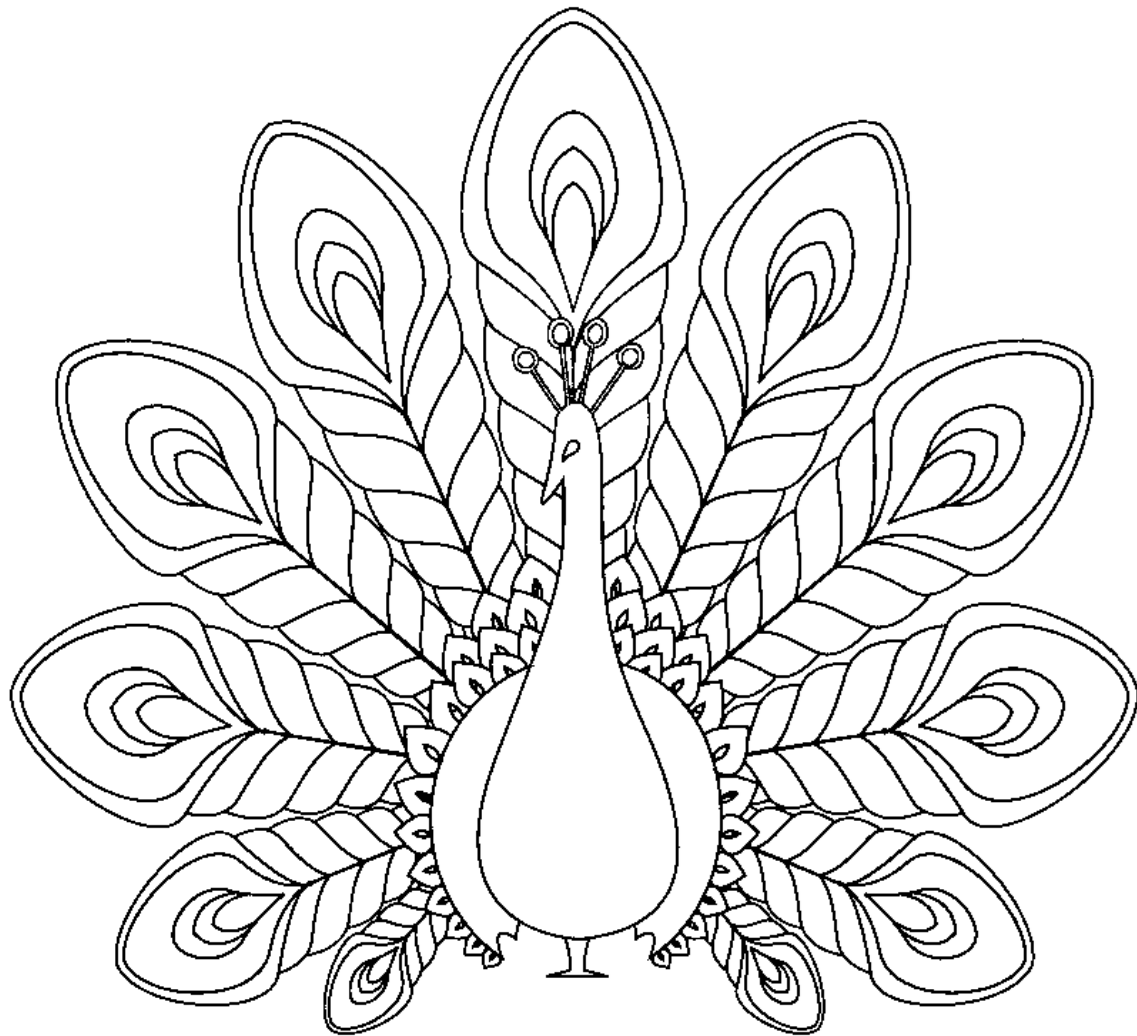
---

### Desserts

**Æbletærte** 98 kr.  
anrettet med vaniljeis, æblechips og caramel  
toffee. Pyntet med rød skovsyre  
*Appel pie served with vanilla ice cream, apple  
chips and caramel toffee. Garnished with red  
sorrel*

**Kaffe og dagens kage** 98 kr.  
*Coffee and cake of the day*

*Serveres fra kl. 12:00-15:00 – Served from 12 p.m. – 3.00 p.m.  
Venligst et bord en regning*



Venligst bemærk! Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr – when paying with credit cards, surcharges may apply