

Juleplatte

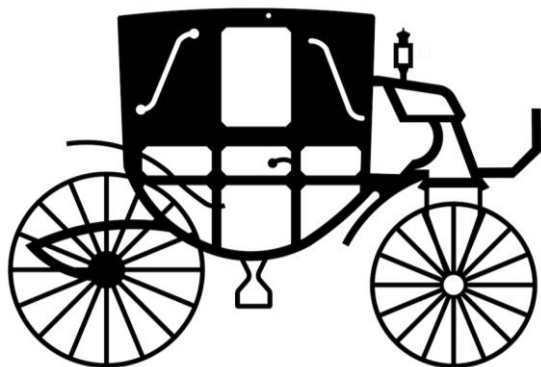
Christmas platter

Frokostanretning 198 kr.

Julesild med kapers og rødløg
Paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Plukket and med sennepscreme cornichoner og æbletern
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

*Christmas herring capers and red onions
Breaded filet of plaice with homemade remoulade sauce
Picked duck with mustard cream, cornichons and apple
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

Traditional Danish open sandwiches

Sennepssild 119 kr.

med friteret æg, løg og kapers
Mustard herring with deep-fried egg, onion and capers

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

Flæskesteg 128 kr.

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

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

Håndpillede rejer 138 kr.

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

Gravad laks 145 kr.

med rævesauce, grønkål, kapers og syltede tyttebær
Cured salmon with mustard sauce, kale, capers and pickled cowberry

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 Stjernes kud 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*

Flæskesteg 239 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,
hvide kartofler, og skysauce
*Danish roast pork crackling, with home
made red cabbage and pickled cucumbers.
Served with white potatoes, and gravy*

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.*

Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Paafuglens chickenfingers 128 kr.

Friturestegt paneret kyllingeinderfilet med
Pommes frites og grønt
Chicken fingers with French fries

Rødspættefilet 128 kr.

friturestegt rødspættefiskefilet med
pommes frites og grønt.
*Fried filet of plaice, with french fries
and fresh vegetables*

Flæskesteg 135 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,
hvide kartofler, og skysauce
*Danish roast pork crackling, with home
made red cabbage and pickled cucumbers.
Served with white potatoes,
and gravy*

Isdessert 78 kr.

Blandet is og slikpind
Ice cream dessert with a lollipop
blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop

Desserter

Desserts

Ris á l'amande 98 kr.

med lun kirsebørsauce
Ris á l'amande – traditional Danish
Rice pudding with warm cherry sauce

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*



