

REGATTA 2026 MENU FRA kl. 17.30 – 21.00

FORRETTER

- Flødelegeret jomfruhummerbisque, hvid fisk,
tigerrejer, pocheret æg kr. 210,-
- Fransk løgsuppe med gratineret ost kr. 165,-
- Gravad dansk laks med sennepsdressig kr. 195,-
- Friske østers/gratineret med citron pr. stk. kr. 35,-
- Grillede jomfruhummer med hvidløg, krydderurter og chilli kr. 225,-
- Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde kr. 195,-
- Tuntatar med avocado creme kr. 185,-
- Carpaccio af Wagyo kødkvæg med rucolasalat kr. 195,-
- 12 stk. franske snegle i hvidløgssmør kr. 185,-
- Portugisiske Sardinier i olie med mayonaise, løg og capers 165,-

FISKERETTER

- Fish & Chips, kuller med ærtepuré og tatarsauce kr. 295,-
- Stjerneaster... 2 friterede rødspættefileter med håndpillede rejer, dansk
laks og dressing kr. 245,-
- Dampet vesterhavs-pighvar serveret med friske slikasparges, nye kartofler og
sauce blanquette kr. 355,-

STEGERETTER

- Underhusets hjemmerørte Tatar, med pommes frites kr. 250,-
- Underhusets pariserbøf med æggeblomme, kapers, løg og rødbeder kr. 250,-
- Peberbøf af oksemørbrad med lys pebersauce med ragout af svampe samt
pommes frites kr. 395,-
- Tripoline pasta med oksemørbrad, svampe, salvie, forårsløg i parmesan kr. 275,-
- Risotto med svampe, grønsager og parmesan kr. 225,-

DESSERTER

- Tallerken med 3 stk. europæiske gårdoste kr. 125,
- Flamberede pandekager med mandler og vaniljeparfait og friske bær kr. 125,-
- Vienna Original Chokoladekage med crème fraîche kr. 125,-

