

VELKOMMEN



**Vi håber I vil få nogle hyggelige timer her i
vores restaurant.**

Forretter / Frokost

- | | |
|---|--------------|
| 10. Luksus Stjernes kud | 155,- |
| 2 stegte fisk, dampet torsk, laks, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron. | |
| 11. Stjernes kud | 95,- |
| 2 stegte fisk, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron. | |
| 12. Rejecocktail | 65,- |
| Rejer, salat, dressing, tomat, agurk og flutes. | |
| 13. Fisketallerken | 75,- |
| Røget laks, dampet torsk, rejer, og flutes. | |
| 14. Dagens suppe | 65,- |
| Spørg personalet. | |
| 15. Pastasalat med kylling | 75,- |
| Pasta, kyllingebryst, årstidens grønt, cremefraichedressing og flutes. | |
| 16. Sandwich med kylling og bacon | 60,- |
| Kyllingebryst, bacon, salat, agurk, tomat og karrydressing. | |
| 17. Sandwich med laks | 60,- |
| Røget laks, salat, agurk, tomat, dild og grøn pesto. | |
| 18. Tarteletter med høns i asparges | 50,- |
| 2 tarteletter med hjemmelavet fyld. | |

Aftenmenu

Fra kl. 17:00

- | | | |
|---|------|-------|
| 20. Steak af oksefilet | 175g | 185,- |
| Serveres med bagekartoffel, kryddersmør, salat og flutes. | 275g | 220,- |
| 21. Wiener Schnitzel af kalv | 150g | 160,- |
| Serveres med brasede kartofler, grønærter og klaret smør. | 225g | 185,- |
| 22. Spareribs | | 155,- |
| Serveres med pommes frites, salat og flutes. | | |
| 23. Kyllingeschnitzel | | 125,- |
| Serveres med ris, karrysauce, salat og flutes. | | |

Burger

Alle burgere serveres med pommes frites.

- | | |
|--|--------------|
| 30. Lundøburger | 105,- |
| 200g bøf, ost, bacon, salat, tomat, agurk, løg og dressing. | |
| 31. Lundø crispy chicken | 115,- |
| 220g paneret kylling, ost, bacon, salat, tomat, agurk, syltede rødløg og dressing. | |
| 32. Bøfsandwich | 105,- |
| 200g bøf, sovs, rødbede, ketchup, remoulade, sennep, agurkesalat og løg. | |
| 33. Pulled Pork burger | 95,- |
| Langtidsstegt nakkefilet, coleslaw, løg og BBC sauce. | |
| 34. Ribbensandwich | 85,- |
| Sprød steg, salat, rødkål og agurkesalat. | |
| 35. Cheeseburger | 80,- |
| 140g bøf, ost, salat, tomat, agurk, løg og dressing. | |
| 36. Bigburger | 75,- |
| 140g bøf, salat, tomat, agurk, løg og dressing. | |

Allergi? Alle vores burgere kan laves med glutenfrit brød, spørg ved bestilling.

Grillretter

- | | |
|---|--------------|
| 40. Plankebøf | 105,- |
| 200g hakkebøf, pommes sautées, bearnaise, salat og flutes. | |
| 41. Indbagte rejer | 90,- |
| Med pommes frites, sursød sauce, salat og flutes. | |
| 42. Kyllingenuggets | 90,- |
| Med pommes frites, salat og flutes. | |
| 43. Fiskefilet | 90,- |
| Med pommes frites, ketchup, remoulade og citron. | |
| 44. Grillkylling med pommes frites | 95,- |
| Med pommes frites, ketchup, remoulade og agurkesalat. | |
| 45. Grillkylling med pommes frites og salat | 95,- |
| Med pommes frites, salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes. | |
| 46. Grillkylling med salat | 95,- |
| Med salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes. | |
| 47. Salat som hovedret | 75,- |
| Årstedens grønt, cremefraichedressing, feta, oliven og flutes. | |
| 48. Pølsemix | 70,- |
| Med ketchup, remoulade, karryketchup, agurkesalat, rå og ristede løg. | |
| 49. Kebabmix | 70,- |
| Med salat, rå løg og cremefraichedressing. | |
| 50. Kyllingemix | 70,- |
| Med salat og cremefraichedressing. | |

Snacks

- | | |
|---|------|
| 60. Pommes frites stor | 35,- |
| 61. Pommes frites lille | 25,- |
| 62. Nachos
Med ost, salsa og guacamoledip. | 45,- |
| 63. Nachos med kylling
Med kylling, ost, salsa og guacamoledip. | 65,- |
| 64. Snack kurv 6 stk.
Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangels og miniruller. | 49,- |
| 65. Snack kurv 12 stk.
Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangels og miniruller. | 89,- |

Børne menuer

Serveres med pommes frites, Hancock sodavand
eller juice og legetøj

70. Frikadellespyd	65,-
71. Kyllingenuggets	65,-
72. Fiskefilet	65,-
73. Lille pizza med skinke	65,-
74. Burger	65,-

Dessert

80. Gammeldags æblekage	32,-
81. Belgisk vaffel med is	52,-
82. Pandekager med is	52,-
83. Irsk kaffe	52,-

Besøg iskiosk i den anden ende af bygningen.

Her finder i et stort udvalg
af lækkert is.

I er selvfølgelig velkommen til
at nyde isen her i restauranten.



Kaffe og kage

90. Kaffe	20,-
91. Te	20,-
92. Kande Kaffe	65,-
93. Kande Te	55,-
94. Varm kakao med flødeskum	25,-
96. Franskbrød med ost	30,-
97. Franskbrød med pålæg	30,-
98. Kringle	20,-
99. Pæretærte	32,-
100. Lagkage	32,-
101. Gammeldags æblekage	32,-

Kolde drikke

Sodavand 50cl 30,-

Coca cola, Fanta, Faxekondi, Pepsi max, faxekondi free.

Hancock sodavand 25cl 15,-

Cola, Appelsin, sport, hindbærbrus, citron, appelsin light.

Hancock Sport cola 33cl 30,-

Cocio 24cl 20,-

Cocio 40cl 30,-

Juice 11,-

Danskvand 50cl 30,-

Danskvand med citrus 50cl 30,-

Kildevand 50cl 15,-

Kande is vand 25,-

Hancock fadøl 25cl 30,-

Høker Bajer, Black

Hancock fadøl 50cl 50,-

Høker Bajer, Black

Hancock fadøl mørk Gambrinus 25cl 35,-

Hancock fadøl mørk Gambrinus 50cl 55,-

Hancock flaske øl 30,-

Alkoholfri flaske øl 30,-

Vine



Varietal Aromo Viognier - Chile

42,- 165,-

Der er anvendt 100% Viognier-druer til fremstilling af denne vin som traditionelt dyrkes mest i Frankrig. Viña El Aromo har også formået at lave en lækker frisk vin på denne drue. Den har en flot gylden farve med grønligt skær. Den har en umiskendelig duft orangeblomster, tropisk frugt og moden abrikos. Vinen har en meget fyldig og eksotisk smag men er samtidig frisk og sprød.



Varietal Aromo Rosé Syrah - Chile

42,- 165,-

Aromo Rosé, en af Chiles bedste Rosé vine. Den har en intens pink farve og duften minder om jordbær og citrus.

Den er frisk i smagen med en god fylde, en perfekt afbalanceret sødme/tørhed. En fabelagtig Rosé som egner sig perfekt til sommerens grillmad, kylling, kalvekød, friske Salter og som aperitif/velkomst.

Som et glas i utide, eller i solen på terrassen er El Aromo Rosé i en klasse for sig.



Varietal Aromo Cabernet Sauvignon - Chile 42,- 165,-

El Aromo Cabernet Sauvignon har en koncentreret krystallklar rød farve, tilsat en smule rubinrød og den sidste røde farve fra "når solen går ned". Vinens aroma leder tankerne hen på mørke og friske vilde bær, med søde toner af solbær og blomme. Vinen fylder godt i munden med stor fylde og struktur. I den lange behagelige eftersmag afspejles en behagelig modenhed med gode tanniner og en delikat og harmonisk kompleksitet.



Private Reserve Aromo Carménère - Chile

195,-

En kraftig og elegant vin... Den bedste Carménère fra El Aromo til dato...og Chile er nr. et i verden til Carménère.

El Aromo Private Reserva Carménère, en vin med intens lilla og violette toner. I bouqueten er der lidt eg, mørke safrige druer og et strejf af peber og kirsebær, vanilje, samt krydderier. I smagen er det en frisk, kraftig men silkeblød vin, der er rig på frugt, og et hint af tobak i eftersmagen.

