

**VELKOMMEN**



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

## Forretter / Frokost

Kan bestilles hele dagen.

**Luksus Stjernesked** 195,-

2 stegte fisk, dampet torsk, laks, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron.

**Stjernesked** 125,-

2 stegte fisk, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron.

**Fisketallerken** 165,-

Røget laks, dampet torsk, rejer, og flutes.

**Pastasalat med kylling** 90,-

Pasta, kyllingebryst, årstidens grønt, cremefraichedressing og flutes.

**Salat med feta og oliven** 90,-

Årstidens grønt, cremefraichedressing, feta, oliven og flutes.

**Sandwich med kylling og bacon** 75,-

Kyllingebryst, bacon, salat, agurk, tomat og karrydressing.

**Sandwich med laks** 75,-

Røget laks, salat, agurk, tomat, dild og grøn pesto.

## Snacks

**Pommes frites** 45,-

Med ketchup, remoulade og pomfrittdressing.

**Nachos** 55,-

Med ost, salsa og cremefraiche.

**Nachos med kylling** 75,-

Med kylling, ost, salsa og cremefraiche.

**Snack kurv 6 stk.** 55,-

Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangels og miniruller.

**Snack kurv 12 stk.** 95,-

Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangels og miniruller.

## Burger

Alle burgere serveres med pommes frites.

<b>Lundøburger</b>	145,-
200g bøf, ost, bacon, salat, tomat, agurk, løg og dressing.	
<b>Lundø crispy chicken</b>	170,-
220g paneret kylling, ost, bacon, salat, tomat, agurk, syltede rødløg og dressing.	
<b>Bøfsandwich</b>	145,-
200g bøf, sovs, rødbede, ketchup, remoulade, sennep, agurkesalat og løg.	
<b>Veganer burger</b>	145,-
150g plantebøf, vegansk mayonnaise, salat, tomat, agurk, syltede rødløg.	

Allergi? Alle vores burgere kan for 15.- laves med glutenfrit brød, spørg ved bestilling.

## Børne menu

<b>Kyllingenuggets</b>	75,-
Med pommes frites og 4 nuggets.	
<b>Fiskefilet</b>	75,-
Med pommes frites og 1 fiskefilet.	
<b>Burger</b>	75,-
Med 100g bøf, agurk, ketchup, ristede løg og pommes frites.	

## Hovedretter

<b>Wienerschnitzel af kalv</b> (serveres kun fre-søn efter 17.00)	225,-
200g kalveinderlår med brasede kartofler, grønærter og klaret smør.	
<b>Spareribs</b>	195,-
Med pommes frites, salat og flutes.	
<b>Plankebøf</b>	145,-
200g hakkebøf, pommes sautéés, bearnaise, salat og flutes.	
<b>Fish'n chips</b>	140,-
Med tatarsauce	
<b>Indbagte rejer</b>	120,-
Med pommes frites, sursød sauce, salat og flutes.	
<b>Kyllingenuggets</b>	120,-
Med pommes frites, salat og flutes.	
<b>Grillkylling med pommes frites</b>	125,-
Med pommes frites, ketchup, remoulade og agurkesalat.	
<b>Grillkylling med pommes frites og salat</b>	125,-
Med pommes frites, salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes.	
<b>Grillkylling med salat</b>	125,-
Med salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes.	
<b>Pølsemix</b>	80,-
Med ketchup, remoulade, karryketchup, agurkesalat, rå og ristede løg.	
<b>Kebabmix</b>	80,-
Med salat, rå løg og cremefraichedressing.	
<b>Kyllingemix</b>	80,-
Med salat og cremefraichedressing.	

## Varmedrikke og sødt

Kaffe	30,-
Te	25,-
Kande Kaffe	85,-
Kande Te	55,-
Varm kakao med flødeskum	35,-
Gammeldags æblekage	42,-
Belgisk vaffel med softice	65,-

### Hjemmebagt kage

Se udvalget i restauranten, eller spørg personalet.

Priser fra 30 til 42 kr. pr stykke.

## Drinks

Alle med lokalt producerede ingredienser

<b>Solbærdrøm</b>	70,-
Staarup solbær Shot, danskvand	
<b>Gi'n gass</b>	70,-
Gin A, Staarup Havtorn Shot, Lemon sodavand	
<b>Sommernydning</b>	70,-
Staarup Gin-likør med hyldeblomst, danskvand	
<b>Gin Jordbær</b>	70,-
Staarup Gin A, Jordbær Shot, Limejuice, Lemon sodavand	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	70,-
Staarup Gin A, Tonic	
<b>Staarup Coffee (Den lokale Irish coffee)</b>	70,-
Staarup Skotte Snaps, Farin-Sirup, Kaffe, Barista Snaps, Flødeskum	
<b>Likør / Shot 4cl.</b>	30,-
Vælg mellem Lakrids, Rabarber, Havtorn, Jordbær eller solbær	
<b>Lundø Porse snaps 4cl.</b>	30,-
med porse fra Lundø, perfekt til et stjernesud	

## Fadøl

Hancock Høker Bajer	25cl	35,-
---------------------	------	------

<b>Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle</b>	50cl	60,-
------------------------------------	------	------

Traditionel pilsnerøl. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper.

Hancock Black Lager	25cl	35,-
---------------------	------	------

<b>Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle</b>	50cl	60,-
------------------------------------	------	------

Hancock Black Lager er en mørk øl brygget med lagermalt. Dette giver i modsætning til pilsnermalt en mørkere farve.

Hancock Beer	25cl	40,-
--------------	------	------

<b>Alc. 6,3 %. 100% Saaz humle</b>	50cl	65,-
------------------------------------	------	------

En god og fyldig guldøl med karakteristisk pilsnerølssmag og en afrundet humlekarakter.

Hancock Old Gambrinus Dark	25cl	40,-
----------------------------	------	------

<b>Alc. 9,5%. 100% Saaz humle</b>	50cl	65,-
-----------------------------------	------	------

Old Gambrinus Dark er brygget med lagermalt og en speciel bryggemetode. Lagret i mindst 180 dage.

Hancock flaske øl	33cl	35,-
-------------------	------	------

Alkoholfri flaske øl	33cl	35,-
----------------------	------	------



## Soft drinks

<b>Hancock sodavand 25cl</b>	<b>20,-</b>
Cola, Cola light, Appelsin, Apelsin light, Sport, Hindbærbrus, Citron, Ananas, Abrikos, Lemon.	
<b>Hancock Sport cola 33cl</b>	<b>35,-</b>
<b>Hancock Sport cola light 33cl</b>	<b>35,-</b>
<b>Stårup Saft 27,5cl</b>	<b>35,-</b>
Hyldeblomst m . cirtus, Jordbær, Rabarber, Aronia, Æblemost, Solbær, Hyldeblomst m. havtorn	
<b>Cocio 24cl</b>	<b>25,-</b>
<b>Cocio 40cl</b>	<b>35,-</b>
<b>Danskvand 25cl</b>	<b>20,-</b>
<b>Danskvand med citrus 25cl</b>	<b>20,-</b>
<b>Kildevand 50cl</b>	<b>20,-</b>
<b>Kande is vand</b>	<b>30,-</b>

## Hvidvin



### Viognier Varietal Aromo - Chile

Pr. glas Pr. flaske

50,- 190,-

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.

## Rosévin



### Rosé Syrah Varietal Aromo - Chile

50,- 190,-

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.

## Sangria



### Sangria Casa Donoso - Chile

60,-

Denne sangria er lavet på Carménère druen, som giver den en dyb rød farve med lyse reflekser. Den har et fantastisk frugtagtigt udtryk, blandt andet noter af citrus, fersken og bær. God volumen, behagelig sødme og en frisk afslutning.

Det er en super lækker kold aperitif, som leder tankerne hen til sol og sommer. Serveres kold, med masser af is og appelsinskiver.

## Rødvin



Pr. glas Pr. flaske  
**Cabernet Sauvignon Varietal Aromo - Chile 50,- 190,-**

El Aromo Cabernet Sauvignon har en koncentreret krystalklar 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.



**Syhra Private Reserve Aromo - Chile 235,-**

AROMO Reserve Syrah, også kendt som Shiraz.

Den består af 100% Syrah og det er igen lykkedes dem at lave en vin som de fleste Syrah - entusiaster og andre vil synes rigtig godt om. Farven er skinnende dyb purpur rød med mørke nuancer. Duften er intens af mørke fuldmodne frugter med hints af hvid peber og solbær. En bred følelse i munden og et saftigt angreb af bløde tanniner.

Frugten fremhæver snerten af ristet kaffe og giver en passende vedholdenhed og spor af sødme.



**Carménère Gran Reserve Bodegas Tagua- BTT 295,-**

Carménère Gran Reserve er lagret fra til 12 til 14 måneder på franske fade af første til tredje brug. Den har en rubinrød mørk-farvet på grund af den større krop og skindet, der er typisk for Carménèredruen. Toner af Mynte, krydderier og intensiverede sorte peber aromaer, som resultat af fadlagringen. Meget afbalanceret syre og tanninerne er allestedsnærværende. En af de bedste Carménèrevine fra Rapel Valley. Gran Reserve Tagua har en elegant kompleksitet, fast struktur og giver et perfekt indtryk fra kombinationen af lagring i egetræsfade og druer fra gamle stokke.

