

SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelritter med vesterhavssost og trøffelmayo	55
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

ØSTERS

Friske Perle blanche østers, pr. stk. Serveret med citron og vinaigrette.	30
--	----

FORRETTER

Stegte jomfruhummerhaler* Med glaskålcruité, hummerfløde skilt med urteolie.	125
Koldrøget færøsk laks Med rygeostcreme, puffedede boghvedekerner, mizuna og karse.	105
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145



HOVEDRETTER

Vesterhavs bouillabaisse Med blåmuslinger, torsk, rejer, serveres med crouton og aioli.	275
Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	155
Ribeye steak (250g) Serveret med sæsonens grønt, friskrørt bearnaise og grove fritter.	295

BØRNERETTER

Rødspættefilet Med fritter og remoulade.	85
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	95
Pindeis fra Iskagen Vælg mellem: jordbærsorbet med mørk chokolade eller "snickers" flødeis med lys chokolade og peanuts.	45

OST & DESSERTER

3 danske oste Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.	135
Bagte blommer Med Vanilleis, blomme sauce med likør og blommemosaik.	110
Klassisk crème brûlée Serveret med kærnemælkssorbet.	75
3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier	50

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel.	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	30

SAFT & SODAVAND

Sodavand Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	35
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: appelsin, æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand, 0,75 cl Med/uden brus.	35

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE

Champagne og mousserende vine 2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé Vintage, Penedès, Spanien	gl./fl. 70/325
2013, Weingut Raumland, Cuveé Marie Louise Brut Sekt, Rheinhessen, Tyskland	105/625
N.V. Pol Roger, Réserve Brut, Champagne, Frankrig	145/725
Hvidvine 2019, J. De Villebois, Sauvignon Blanc Frankrig	gl./fl. 70/325
2019, Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2019, Donnafugata, Anthilia Bianco, Sicilien, Italien	90/425
Rosévine 2020, Markus Molitor, Haus Klosterberg Rosé, Mosel, Tyskland	gl./fl. 75/375
2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé Provence, Frankrig	95/475
Rødvine 2019, Dominio de Punctum, Lobetia Tempranillo, La Mancha, Spanien	gl./fl. 70/350
2019, The Juice Asylum, Maggie Mae IGT, Toscana, Italien	90/495
2018, Vincent Girardin, Vieilles Vignes Santenay, Bourgogne, Frankrig	105/595
2018, Starmont Winery, Merlot Napa Valley, USA	130/650
Søde vine N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	gl./fl. 70/325
N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495

Spørg din tjener efter vinkortet. Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.