

**SNACKS**

Røgede salte mandler	35
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelritter med vesterhavssost og trøffelmayo	55
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

**SMØRREBRØD**

Marineret sild Med karrysalat. Serveret med friskbagt rugbrød.	85
Sildetallerken Marineret sild, kryddersild og stegte sild. Serveret med friskbagt rugbrød.	145
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	125
Meunierestegt rødspættefilet Serveret på friskbagt rugbrød med remoulade og citron.	95
Meunierestegt rødspættefilet med håndpillede rejer Serveret på friskbagt rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, asparges og dild.	135
Hønsesalat Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon og karse.	95

**FROKOSTRETTER**

Juleplatte - Kryddersild med æble, dild og akvavit. - Stegte sild med kapers og syltede løg. - Smilende øko æg, håndpillede rejer og hjemmerørt mayo. - Meunierestegt rødspættefilet, med remoulade og citron. - Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre. - Ribbensteg serveres med surt og rødkål. - 2 danske oste med sødt og sprødt.	255
--	-----

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
---	-----

Ribbensteg sandwich Af Svendbord gourmet gris. Med hjemmesyltede agurker, syrlige æbler, sennepsmayo og rødkål. Serveret i briochebolle.	115
--	-----

Pariserbøf Med en 200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	155
--	-----

Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>- Med kylling +kr. 40</i>	95
--	----

Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	125
--	-----

Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
--	-----

**BØRNERETTER**

Rødspættefilet Med fritter og remoulade.	85
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	95

**OST & DESSERTER**

3 danske oste Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.	125
---	-----

Bora Bora vanillefromage Med kirsebærsorbet og brændte mandler.	95
--	----

Hjemmelavede æbleskiver Med syltetøj og sukker.	50
--	----

Hjemmelavet gløgg	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: 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
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, Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	135/675
Rosévine 2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé Provence, Frankrig	gl./fl. 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
2019, Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	105/550
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.*