

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

ØSTERS

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

SMØRREBRØD

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.	85

FROKOSTRETTER

Frokostplatte Gammeldaws modnede sild og karrysalat. smilende øko æg, håndpillede rejer og hjemmerørt mayo. Meunierestegt rødspættefilet, med remoulade og citron. Hønsesalat med bacon fra Bjerre. Mørbradbøf serveres med surt og bløde løg Dansk marsk brie.	225
--	-----

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
--	-----

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. – Med kylling 135	95
---	----

Rørt tatar af kalv og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. <i>God med grove fritter til!</i>	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
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
Bora Bora vanilleis Med chokoladesauce og bagt hvid chokolade	110
Klassisk crème brûlée Med kærnemælkssorbet.	75
Dagens tærte Med cremefraiche og hengemte bær.	65

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	gl./fl.
2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé Vintage, Penedès, Spanien	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	gl./fl.
2019, J. De Villebois, Sauvignon Blanc Frankrig	70/325
2019, Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2019, Donnafugata, Anthilia Bianco, Sicilien, Italien	90/425
Rosévine	gl./fl.
2020, Markus Molitor, Haus Klosterberg Rosé, Mosel, Tyskland	75/375
2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé Provence, Frankrig	95/475
Rødvine	gl./fl.
2019, Dominio de Punctum, Lobetia Tempranillo, La Mancha, Spanien	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	gl./fl.
N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	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.