
HISTORIE

NORDISK NATURKØD FRA FREYGAARD

Serien af oksekød på vores menúkort - stammer fra finske køer,
der er
fordret, hele deres liv, på naturskønne græsmarker og slagtet med
tanke
på en skånsom proces. Dette giver en høj spisekvalitet. Kunsten
består i at producere det oksekød, der både har smag og mørhed
på samme tid..

Der er hverken spor af hormoner eller andre former for vækst-
fremmende midler i kødet, idet brugen er total bandlyst i Finland.

Det er den nordisk gud Frey, som en af de vigtigste guder i mytolo-
gien, der har lagt navn til. Frey var særlig knytte til afgrøder, land-
brug,
velstand og frugtbarhed.

Velbekomme

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

FORRETTER

Røget laks m/ fynskrygeostcreme, urtestøv, syrnet fløde,
grønolie, sprødt 95,-

Gravad kammussing m/ sortvidløg, granatæble, sprøde salater,
vinaigrette 95,-

Salat med unghanebryst m/ syltedeløg, agurk, kapers, anjos, sauce
tatar 95,- (Kan laves vegetarisk)

Carpaccio af røget oksemørbrad m/ alt godt fra syltekrukken,
fynsk pesto, salat 95,-

Alle forretter serveres med hjembagt brød og smør

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

HOVEDRETTER

Sauce	Steaks
Bearnaise	Ribeye steak 200g / 230.-
Pebersauce	300g / 295.-
Estragonsauce	Oksefilet steak 200g / 230.-
Hvidløgssmør	300g / 295.-
	Kalvesteak 200g / 215.-
	300g / 270.-
Tilberedning	
Gennemstegt	
Medium	
Rare	

**Alle steaks serveres
m/ håndskårne fritter, garniture og
valgfri sauce**

Unghanebryst - m/ estragonsauce, sæsongrønt og
dagens kartoffel 195.-

Frisk fisk - m/ sæsongrønt, dagens kartoffel og fiskesauce 230.-

Klintens Premium kotelet - m/sæsongrønt, dagens kartoffel og es-
tragonsauce 220,-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

AFTEN

DESSERTER

Creme brulée - m/ vanilleis og friske bær 85.-

Baked Alaska - iscocotte på kagebund med marengs og frugt 85.-

Citrontærte - m/ med marengs og vanillieis 85.-

Vores desserter er lavet med ren kærlighed

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)

BØRNEMENU

Til de dejlige børn

Sprøde Kyllingenuggets - m/ pommes frites 79.-

Indianerkræs - 2 røde pølser m/ pommes frites 79.-

Flyvefisk - Fiskefilet m/ pommes frites 79.-
Ekstra fiskefilet 20,-

Elle Delle - Fiskefrikadeller m/ pommes 79.-

Når der er spist op

Vanilieis med chokoladesovs 55.-

Hjemmelavet 3 farvet is med frugt 55.-

(Serveres hele dagen altid)