



Aftenkort

mandag - fredag kl 17:00 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

SNACKS

Soja mandler - kimchi nødder - kyllinge chips 78,-

FORRETTER

Rørt Furesø tatar 118,-
Okseinderlår - lotus chips - løvstikke - sylt - røget mayonnaise
friterede kapers - urteolie 108,-

Mosaik af citrusrimmet laks
Ørred rogn - peberrodsmayonnaise - agurk - sprødt - citron broken gel 118,-

Jomfruhummer cerviche
Jomfruhummer - hummer broken gel - lotus chips - fennikel - ørredrogn

HOVEDRETTER

Black Angus Steak 295,-
Syltede løgskaller - sæsonens grønt- røget marv - rødvin sauce - små kartofler

Furesø burger 175,-
Briochebolle - grov mayonnaise - rød cheddar - bøftomat - sprød salat - køkkenets sylt -
grove fritter - chillimayonnaise

Dagens friske fangst 295,-
Skummende muslingesauce - spæde forårs grøntsager
friterede kapers - små kartofler

Blåmuslinger 185,-
Noilly Prat - gulerødder - porrer - salsa verde - aioli - grove fritter

Gratineret blomkål 175,-
Havus - brunet smør - hasselnødder - små kartofler

Vegetar burger 175,-
Rødbede bøf - chiafrø - brioche - cheddar - avocado - syltet agurk - tomatsalat -
sennepsmayo - grove fritter - chili mayonnaise





Aftenkort

mandag - fredag kl 17:00 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

DESSERTER & OST

Vanilje Panna Cotta Blodappelsin - kandiserede citrus skaller	98,-
Furesøens citronmåne Sprød citronkage - citron marengs - broken gel - saltkaramel - vaniljeis	98,-
Køkkenets udvalg af tre skandinaviske oste Saltkaramel - hjemmelavet knækbrød	128,-

BØRNERETTER

Fiskefilet Grove fritter – remoulade - citron	68,-
Burger Briochebolle – salat – ketchup – tomat – grove fritter - ketchup	78,-

SIDES

Grove fritter	45,-
Remoulade / Ketchup / Sennepsmayonnaise / Aioli / Chilimayonnaise	20,-

