

AFTENMENU

Serveres fra 18.00-21.00

Den Glade
Tallerken

RESTAURANT

FORRETTER

Moules	139
Hvidvinsdampede blåmuslinger med hvidvinssauce, urter og dild <i>+ pommes frites & aioli</i>	+29
Kammuslinger	119
Brunet blomkålspure, bacon crunch, agurker, citron & dild	
Chevre Chaud	119
Gratineret gedeost, spæde salater marineret i appelsinvinaigrette, syltede brombær & salt ristede mandler	
Rørt tatar	129
med cognac, hjemmerørt sennep, æggeblomme, krydderurter, løg, syltede løg & sprødt rugbrød	

HOVEDRETTER

Steak bearnaise	
ribeye fra Uruguay med kraftig fedtmarmorering, serveres med bearnaise og pommes frites	
225 g	235
300 g	299
DGT Burger	169
af brioche bolle med hakket dansk oksekød, bacon, cheddar, estragon mayonnaise, syltede løg hertil sprødstegete fritter & aioli	
Perlehøne	195
Dansk fjerkræ med gulerodspure, små gulerødder, confiterede bøgehatte & hønsesky	
Hel rødspætte	209
Meunierestegt og serveret med små kartofler, spæde grøntsager & brunet smør	
Flæskestegssandwich	149
med mayonnaise, syltet rødkål, syltede agurker og puffede svær Serveres med brun sovs ad libitum & pommes frites	
3 slags kål	139
Blomkål, savoykål og grønkål	

AFTENMENU

Serveres fra 18.00-21.00

Den Glade
Tallerken

RESTAURANT

DESSERT OG OST

Rabarber	89
med crumble, luftig creme, mørk chokoladeis & hasselnød	
Chokolade/citron tærte	89
Mørdejsbund med lemon curd, chokoladecreme og skovsyre	
Æblekage	89
æblekompot, knas & vaniljeis	
Ostetallerken	109
Danske oste fra Arla Unika, serveret med sødt og sprødt	