

# Aften menukort

Serveres alle dage kl. 17.30 - 20.30

## FORRETTER

### Fiskesuppen

Serveres med fisk, skaldyr og urter.

Hertil Friskbagt brød og aioli

**Kr. 115,-**

### Bagt torsk og Trøffelporre

Hertil krydderurtesalat, filokiks, fiskefumé og bacon.

**Kr. 110,-**

### Gedeost og Salat

Gratineret økologisk gedeost fra Tebstrup på toast med salater.

**Kr. 95,-**

## HOVEDRETTER

### Stegt Rødspætte

Med persillesauce. Hertil nye kartofler og sauteret forårsgrønt.

**Kr. 190,-**

### Lammeryg

Filet og mørbrød af lam. Med urterösti, bagt hvidløg, ratatouille og myntesauce.

**Kr. 190,-**

### Kalvemørbrød

Med dagens kartoffel, løgpuré, safrangulerod og en timiansauce.

**Kr. 230,-**

### Stegte Æl

Fåes kun mod forudbestilling. Spørg betjeningen.

**Kr. 240,-**

## DESSERTER

### Pocheret pære

Med mazarin, krokant og is

**Kr. 70,-**

### Marinaens Desserttallerken

Udvalg af marinaens desserter

**Kr. 80,-**

### Ostetallerkenen

Danske og udenlandske oste serveret med oliven, kvæde mostardo og sprødt rugbrød.

**Kr. 90,-**

### Kransekage

Kransekage med orange nougat

**Kr. 28,-**

### 3 slags petit four

**Kr. 35,-**

## SNACKS

### Hvidløgsbrød

Bagte brød med ost og oliven.

**Kr. 40,-**

### Bruchetta

Gratinerede brød med pesto og irsk cheddar – pyntet med oliven, soltørrede tomater og lola rosa.

**Kr. 42,-**

### Naksos

Gratinerede mexikanske majs chips med tomatsalsa og guacomole.

**Kr. 60,-**

### Peanuts

**Kr. 26,-**

## KAFFE

### Kaffe

**Kr. 28,-**

### Varm chokolade

med flødeskum

**Kr. 28,-**

### Irsk kaffe

Tullemore dew – kaffe – kandis – flødeskum

**Kr. 45,-**

### Fransk kaffe

Contreau – kaffe – kandis - flødekum

**Kr. 48,-**

### Mexikansk kaffe

Tequila – kalua – kaffe – kandis – flødekum

**Kr. 55,-**

### Jamaica kaffe

Mørk rom – kaffe – kandis – flødeskum

**Kr. 45,-**

### Diverse cognac