

Aften menu

Forretter

Aspargessuppe Serveres med kødboller og brød	71,-
Fisketallerken 2 slags fisk og skaldyr, serveres med flutes	109,-
Den Klassiske Rejecocktail	87,-
3 slags sild med løg, kapers, karrymayonnaise og rugbrød	95,-
Skalddyrs salat med ristet hvidt brød	77,-
Gravad laks med rævesauce	79,-
Røget laks med asparges og brød	82,-
2 tarteletter med høns og asparges	81,-

Klassikerne

Stegt flæsk serveres med hvide kartofler og persillesauce	142,-
Biksemad serveres med 2 spejlæg, rødbeder og rugbrød	139,-
Pariserbøf serveres med kapers, løg, rødbeder, peberrod og æggeblomme	139,-
Raadhuus Kafeens Stjerneskud rødspættefilet, røget laks, rejer og mayonnaise på ristet brød	139,-

Hovedretter

Wienerschnitzel kalveschnitzel serveres med brasede kartofler, ærter, smørsauce og surt	182,-
Raadhuusgryde Oksekød i flødepaprikasauce. Serveres med ris eller kartoffelmos	155,-
Engelsk bøf Oksefilet serveres med hvide kartofler og surt	195,-
Kalvefilet serveres med dagens kartoffel, grønt og svampesauce	195,-
Helstegt andebryst serveres med selleripuré, druer, valnødder, bønner og honning/appelsinsauce	195,-

Oste og desserter

Ris à la mande med kirsebærsauce	69,-
Raadhuus pandekager 2 pandekager med Grand Marnier creme	73,-
Pandekager 2 pandekager med vanilleis og jordbærsyltetøj	69,-
Bananasplit med vanilleis, flødeskum og chokoladesauce	73,-
Is & sorbet	69,-
Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce	69,-
Chokoladekage med vanilleis og frugtcoulis	69,-
Friturestegt camembert serveres med solbærsyltetøj og ristet hvidt brød	69,-
Alm. ost. Serveres med peberfrugt og hvidt brød	51,-
Gammel ost Serveres med fedt, sky, rom og rugbrød	69,-
Kransekage hjemmelavet og dyppet i chokolade	30,-
Citronfromage	69,-

Julemenu

Gravad laks med rævesauce og skaldyrssalat

Oksefilet med pommes rissolés, broccoli og rødvinssauce

Eller

Helstegt andebryst med selleripuré, druer, valnødder, bønner og honning/appelsinsauce

Fiturestegt camembert

Eller

Ris à la mande

2 retter 255,-

3 retter 295,-

Lille juleanretning (min. 2 kuverter)

3 slags sild, serveres med kapers, løg og karrymayonnaise

Rødspættefilet med remoulade, skaldyrssalat,

Gravad laks med rævesauce

Tartelet med høns i asparges, lun medister med grønlangkål,

Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål, sylte med sennep

Ris à la mande med kirsebærsauce

Brød og smør

Per person 295,-

Luksus juleanretning (min. 2 kuverter)

3 slags sild, serveres med kapers, løg og karrymayonnaise

Rødspættefilet med remoulade, skaldyrssalat,

Røget ål med lunt røræg, gravad laks med rævesauce

Tartelet med høns i asparges, lun medister med grønlangkål,

Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål, andesteg, sylte med sennep

Ris à la mande med kirsebærsauce

Brød og smør

Per person 365,-

Vi gør venligst opmærksom på, at af hensyn til hurtig betjening ved alle borde, kan afregning for hvert enkelt bord ikke deles op i flere betalinger.