



# STREJF AFTEN

## STREJF MENUEN

**Ceviche af kammusling og hvid fisk**  
Ponzucreme - Sprødt kyllingeskind  
Vin: Trimbach, Riesling réserve, Alsace, Frankrig

**Cremet perlebyg**  
Rørt krabbe med merian - Æggeblomme - Urter  
Vin: San brizio, Garganega, Veneto, Italien

**Dagens fisk fra auktionen**  
Koldrøget blomkålspuré - Grillet courgette -  
Brændenældestøv - Blåbær vin blanc  
Vin: Sebastiani, Chardonnay, Sonoma, Californien

Skift din hovedret + kr. 45,-  
**BBQ/solbær glaseret glad gris**  
Smørristede majs & kantareller - Tomatiseret BBQ sauce tilsmagt  
fermenterede hvidløg  
Vin: Famille Perrin, Grenache/Syrah/Mouvedre, Rhône, Frankrig

**Danske jordbær**  
Syltede grønne jordbær - Marengs - Rabarbersorbet  
Vin: San Maurizio, Moscato, Asti, Italien

3 retter - kr. 460,- / 4 retter - kr. 565,-

## VINMENU

Vine til 3 serveringer - kr. 415,-

Vine til 4 serveringer - kr. 455,-

## SKALDYRSFAD

Min. 2 personer og kun mod forudbestilling  
Kr. 445,- pr. person

Østers Le Gall - Frankrig  
Pil selv rejer - Grønland  
Jomfruhummer - Kattegat  
Krabbeklør - Limfjorden  
Økologiske Blåmuslinger - Limfjorden  
Kolde Saucer & Grillet Citron

Tilkøb  
1/2 Hummer + kr. 210,- / 1/1 Hummer + kr. 390,-

## FORRETTER

Ceviche af kammusling og hvid fisk Kr. 165,-  
Ponzucreme - Sprødt kyllingeskind

Cremet perlebyg Kr. 175,-  
Rørt krabbe med merian - Æggeblomme - Urter

Grov tatar fra Grambogaard Kr. 185,-  
Hakkede urter - Grov sennep - Piment mayo - Chips  
Syltede svampe - Urter

½ Hummer Kr. 245,-  
Hjertesalat - Røgede mandler - Vesterhavsost

## HOVEDRETTER

Dagens fisk fra auktionen Kr. 285,-  
Koldrøget blomkålspuré - Grillet courgette -  
Brændenældestøv - Blåbær vin blanc

1/1 Hummer Kr. 445,-  
Hjertesalat - Røgede mandler - Vesterhavsost

BBQ/solbær glaseret glad gris Kr. 285,-  
Smørristede majs & kantareller - Tomatiseret BBQ  
sauce tilsmagt fermenterede hvidløg

Striploin, 250 gr. Kr. 325,-  
Svampe - Nye danske kartofler - Café de Paris Sauce  
Tilkøb: Bearnaise sauce Kr. 45,-  
Tilkøb: Fritter Kr. 45,-

## THE ROAST

Hel steg, som serveres som Sharefood med opfyldning  
Hertil Bagte rodfrugter - Nye danske kartofler - Coleslaw - Skysauce

Min. 2 personer - Kr. 270,- pr. person.

## DESSERTER

Danske Jordbær Kr. 145,-  
Syltede grønne jordbær - Marengs -  
Rabarbersorbet

Strejf Signatur Citron Kr. 155,-  
Rygende citrus - Lemon curd - Hvid chokolade  
Citron specier

Køkkenets udvalgte oste Kr. 115,-  
Chutney - Kerneknækbrød

Petit Four Kr. 95,-  
3 Slags af køkkenet's udvalgte

