



## Supper, forretter, små retter

**Hjemmelavet fiskesuppe** med fiskestykker, aioli og grillet brød DKK 95,-

**Dagens suppe** ..... DKK. 78,-

**Rejcocktail**, sprød salat, koldtvandsrejer, asparges og hjemmelavet cocktaildressing, hertil smør ristet toast ..... DKK 95,-

**Græsk Bonde salat**, med tomater, agurk, rødløg, paprika, feta og oliven, hertil hjemmelavet oregano dressing med honning og sennep, olivenolie ristet toast ..... DKK. 95,-

**Tomatsalat Capresse**, tomater, mozzarella og basilikum, hertil økologisk olivenolie, og brød ..... DKK. 95,-

**Nachos** m. cheddar, creme fraiche, salsa, jalapenos ..... DKK. 125,-

**2 friterede fiskefileter** med remoulade og citron, hertil rugbrød & smør ..... DKK 145,-

**Rejemad**, franskbrød med håndpillede rejer, majonæse ..... DKK. 165,-

**Dansk frokostplatte**, sild, æg med rejer, pålæg, koldrøget laks, lun fiskefilet, ost (min. 2 personer) DKK 245,- /person

**Baguette Sandwich med ost og skinke**, salat, tomat, agurk, løg og gulerødder ..... DKK. 95,-

## Fisk og Skaldyr

**Dagens fisk** ..... DKK 189,-

**Stjerneskud**, med dampet, friteret fisk, koldrøget laks, koldtvandsrejer, asparges cocktaildressing og salater, alt på skøn toast ..... DKK 185,-

### Moules et Frites (Belgisk specialitet)

Skønne blåmuslinger serveret i gryden med pommes frites og aioli..... DKK 245,-

**Fish and Chips** the English Way, sauce tartar og mint ærter, pommes frites ..... DKK 165,-

**Hvidløgs gratinerede blåmuslinger**, baguette og salat..... DKK 165,-

**Pandestegt mørksej**, dijonsauce, capers, peberrod, rødbeder, rødløg, crispy bacon og hvide kartofler ..... DKK 195,-

## Kødretter

### 180 g Striploin Steak, Finsk Naturkød

**Freygaard**, med kryddersmør, pommes frites, grillet tomat, sauce bearnaise og dagens grønsager ..... DKK. 275,-

**Skinkesnitzel**, pommes sautes, ærter, tyttebær, wienerdreng, smørsauce ..... DKK 195,-

**Sigøjnersnitzel** af dansk svinekød, pommes frites, paprikasauce, ærter ..... DKK 195,-

**Rømø pande**, gris på pande, cocktailpølser, bacon, paprikacreme sauce, ris ..... DKK 195,-

**Biksemad**, spejlæg og rødbeder, ketchup ..... DKK. 165,-

**2 Sønderjyske Ringriderpølser** fra Lampe, pommes frites eller hjemmelavet kartoffelsalat ..... DKK 165,-

## Vegetarisk / vegan

**Dagens veganer ret** ..... DKK 165,-

**Vegansk lasagne**, salat ..... DKK 145,-

## Pizza & burger

**Pizza Vegetar** tomat, peberfrugt, champignon, majs, ost ..... DKK 155,-

**Pizza Margarita** ..... DKK 145,-

**Pizza Mafiosa**, skinke, bacon, tomat, peberfrugt, ost ..... DKK 165,-

**Kommandørgårdens Burger** med Sachi oksekød og kartoffel, bacon, cheddar, diverse salater pommes frites og coleslaw ..... DKK 165,-

## Børneretter

2 Pølser og pommes frites

Nuggets og pommes frites

Fiskefilet og pommes frites ..... DKK.85,-

## Desserter

**Isbar**, drys, tilbehør, frugtgrød DKK 85,-

**Hjemmelavede Pandekager**, solbær konfiture og vaniljeis ..... DKK. 95,-

**Gateau Marcel** og vaniljeis DKK 95,-

**Hjemmelavet rabarbertærte** med creme fraiche ..... DKK. 85,-

**Oscars hjemmelavede chokolade cheesecake** ..... DKK. 85,-

**Vegansk dessert** ..... DKK. 75,-

## Dagens ret eller buffet

Når der er buffet, er det IKKE muligt at bestille dagens ret.

Hverdags Buffet 3 retter ..... DKK. 245,-

Fredags Fiskebuffet ..... DKK. 295,-

Lørdags Fiskebuffet ..... DKK. 295,-

## Drink's Menu

### -Aperitif-

Aperol Spritz ..... DKK 75,-

4cl. Aperol 6cl. Tør Mousserende Vin. 2cl.  
Danskvand skive appelsin, isterninger

*Italiensk klassiker med duften af sydens  
appelsiner.*

Kir ..... DKK 58,-

2cl. crème de cassis og hvidvin, isterninger

*Fransk klassiker opkaldt efter den franske præst  
og frihedskæmper.*

Campari eller Martini ..... DKK 75,-

4cl. Rosso/Bicanco

*En martini rosso har en let og bitter sød smag  
med et strejf af karamel. Martini bianco har en  
rig smag af krydderier, så som kanel og  
ingefær, blandet med let citrus og noter af  
vanilje.*

### -Cocktails-

Cosmopolitan ..... DKK 95,-

4cl. Vodka, 2cl. Cointreau, 4cl. Frisk limejuice,  
4cl tranebær juice, revet limeskal

Strawberry Daiquiri ..... DKK 95,-

4cl. Hvid rom, 2cl. Lime juice, 2cl. Sirup de  
fraise, 1tsk flormelis, 8 jordbær blendes med 1  
kop isterninger.

Margarita ..... DKK 89,-

3cl. Tequila, 1cl. Cointreau, 2cl. Lime juice or  
isterninger.

Mai Tai ..... DKK 95,-

5cl. Mørk rom, 1.5cl. Cointreau, 1 cl  
sukkersirup, 1cl mandelsirup, 2cl citronsaft,  
isterninger

*Opfundet i 1940 af Vic Bergeron og hans første  
gæst, som prøvede hans nye kreation og  
udbrød begejstret Mai Tai roe ae-som betyder  
"overjordisk god"*

Mojito ..... DKK 89,-

4cl. Bacardi lime, 3 tsk rørsukker, saften af 2  
hele lime, 8-10 mynteblade, et skævt  
danskvand, isterninger.

Isbjørn ..... DKK 89,-

4cl. Vodka, 2cl. Curacao blue, citron saft, sprite  
and isterninger.

Brandbil med udrykning ..... DKK 89,-

2cl. Jagermeister, 2cl vodka, 8cl rød sodavand,  
isterninger.

Bloody Mary ..... DKK 89,-

4cl. Vodka, 12cl. Tomatjuice, 1cl. Limesaft,  
stænk tabasco, stænk sekkerisalt, peber,  
worchestershire sauce, isterninger.

Pina Colada ..... DKK 89,-

2cl. Malibu, 2cl mørk rom, 3cl coconut sirup,  
ananasjuice, fløde, isterninger

Tequilla Sunrise ..... DKK 89,-

2cl. Tequilla, 2cl. Vodka, 10cl appelsinjuice, 4cl  
rød sodavand, isterninger.

Filur ..... DKK 89,-

2cl. Vodka, 2cl. Gin, 6cl. Appelsinjuice, 4cl rød  
sodavand, isterninger

Sex on the Beach ..... DKK 95,-

2cl. Vodka, 2cl. Ferskenlikør, 2cl Cointreau, 8cl  
appelsinjuice, isterninger

### -Gin Drinks-

Gin and Tonic ..... DKK 85,-

4cl. Gordon gin, 12cl. Tonic, 1cl. Limesaft, 1  
skive lime/agurk, isterninger.

Gin Hass ..... DKK 89,-

4cl. Gordon Gin, 10cl. Lemon Shweppes, 2cl.  
Mango sirup

*Gin Hass er en virkelig lækker safting, frutrig og  
læskende cocktail. Det er den danske bartender  
Kim Hass, der har opfundet den lækre cocktail.*

Tom Collins ..... DKK 89,-

4cl. Gordon gin, 8cl. Danskvand, 2cl. Sucker  
sirup, 2 teskefulde flormelis, 3cl citronsaft, en  
skive citron, isterninger.

**Se også vores store vinkort.**

### -Vin På glas-

Grüner Veltier fra Østrig, hvid eller rød.

..... DKK 65,-

*Strølende klar gul farve med grønlige reflekser.  
Behageligt krydret og frisk æble pirrer  
lugtesansen. Smagssansen snydes sandelig  
heller ikke, her er peber, citrus og krydderurter.*

USA, Central Valley, hvid eller rød. ..... DKK 55,-

*Klar og gylden i glasset med en frugtfyldt  
bouquet med tropiske gule frugter. Smagen har  
en ren grugt og et strif af sødme fra de modne  
druer.*

### -Pilsner - Black Bird- Sæsonøl

33cl. Pilsner ..... DKK 45,-

33cl. Classic / Sæson øl ..... DKK 48,-

45cl. Pilsner ..... DKK 60,-

45cl. Classic / Sæson øl ..... DKK 65,-

Alkoholdfri øl ..... DKK 50,-

### -Sodas-

Pepsi - Pepsi LIGHT – Appelsin - Sport

Danskvand eller Danskvand citrus

33cl. ..... DKK 35,-

45cl. ..... DKK 50,-

45cl. 'Den sunde' sodavand – 2/3 danskvand,  
1/3 Faxe Kondi, 1 presset lime DKK 55,-

45cl. Isvand ..... DKK 29,-

1 liter isvand ..... DKK 39,-

33cl. Tonic Water ..... DKK 35,-

### -Juice-

20cl. Æble juice øko 20cl ..... DKK 37,-

20cl. Økologisk appelsin juice ..... DKK 37,-

### -Hot Specials-

Irish Coffee 2cl. / 4cl. ..... DKK 70/90,-

Tullamore, kaffe, brun farin og flødeskum

Italian Coffee ..... DKK 95,-

2cl. Cognac, 2cl. Amaretto og flødeskum.

South Jutland Pharisee with Coffee ..... DKK 85,-

4cl. Rum, brun farin, kaffe

Lumumba 2cl. / 4cl ..... DKK 80/100,-

Varm kakao, 2cl/4cl. Cognac og flødeskum

### -Kaffe & The-

1 krus kaffe/ the ..... DKK 30,-

Varm Chokolade med Flødeskum ..... DKK 42,-

Cappuccino ..... DKK 38,-

Espresso ..... DKK 30,-

Café Latte ..... DKK 38,-

