



SURF & TURF

HUMMER SOM TILBEHØR TIL BØFFEN

Surf & Turf på vores menukort giver dig muligheden for at kombinere en bøv med en hummerhale i én og samme hovedret.

Begrebet Surf & Turf skulle efter sigende stamme fra Nordamerika og betyder, at man blander noget fra havet og noget fra land i samme ret. Surf henviser havet. Turf henviser til, at vi befinder os på landjorden. Selv om amerikanerne til hver en tid vil hævde, at de står bag udtrykket, mener nogle, at det vist var de engelske pubs, som begyndte at kombinere muslinger og pølser.

LOBSTER WITH YOUR STEAK

Surf & Turf is a main course which combines steak and lobster.

Supposedly, the term originated from North America - and surf refers to the sea and turf refers to the soil. Eventhough, the Americans may claim to have invented the term, some believe that it originates from the English pubs when they started to combine mussels and sausages.



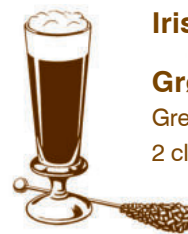
DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

- 20. **Ostetallerken** **95,-** / €14
3 danske og franske gårdoste med tilbehør.
Cheese plate with 3 Danish and French farm cheeses.
- 21. **A Hereford Special**..... **98,-** / €14
Vaniljeis, rommarinerede rosiner, ingefær, flødeskum, kaffedrys og Caloric Punch. / *Vanilla ice cream, raisins in rum, ginger, whipped cream, powder coffee, Caloric liqueur.*
- 22. **Lune pandekager i orangesauce m/vaniljeis** **98,-** / €14
Warm pancakes in orange sauce. Served with vanilla ice cream.
- 23. **Vaniljeis med varm chokoladesauce**..... **88,-** / €13
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce.
- 24. **Æble- eller rabarberkage** **75,-** / €11
Efter sæson. Med mandler og flødeskum.
Apple- or rhubarb cake (acc. to season). With almonds and whipped cream.
- 25. **Lun kransekage med blød nougat**..... **35,-** / €5
Warm almond cake with soft nougat.

KAFFE

- Americano, Espresso**..... **30,-** / €4
- Dobbelt Espresso, Cappuccino, Kaffe Latte**..... **40,-** / €6
- Macchiato** **36,-** / €5
- Te / Tea** **30,-** / €4
- Irish Coffee, 2 cl Whiskey**.....**85,-** / €12
- Grønlandsk Kaffe** **168,-** / €24
Greenlandic Coffee
2 cl Whiskey, 2 cl Kahlua, 1 cl Grand Marnier



A HEREFORD BEEFSTOUW

DANMARK - GRØNLAND - AUSTRALIEN
www.ahb.dk - www.bryggeriet.dk - www.bof.dk

MENU



A HEREFORD BEEFSTOUW

NUUK

APERITIF

Crémant Brut.....98,-/€14
Lille flaske til 2 glas.

FORRETTER

STARTERS



1. Gravad eller røget laks..... 105,- / €15
Pickled or Smoked Salmon.

2. Variation af snegle..... 105,- / €15
Hvidløg og persille.
Svampe og mandler.
Estragon og gedeost.
*Escargots in 3 Variations:
Garlic and Parsley.
Mushrooms and Almonds.
Tarragon and Goat Cheese.*

3. Scampi fritti..... 105,- / €15
Med pikant grøn peberdressing.
*Deep-fried Scampi. With a piquant
green pepper dressing.*

4. Rejecocktail..... 95,- / €14
Prawn Cocktail.

5. Grønlandsk stenbiderrogn..... 155,- / €22
Med blinis, crème fraîche og rødløg.
*Greenlandic lumpfish roe with blinis,
crème fraîche and red onions.*

6. Karrysuppe..... 88,- / €13
Curry Soup.

7. Limemarinerede kammuslinger..... 115,- / €16
Med krydderurter og hvidløg.
*Scallops Marinated in Lime.
With fresh herbs and garlic.*

8. Moskus-carpaccio 130,- / €19
Tynde skiver marineret kød med parmesan.
*Carpaccio of Musk Ox.
With freshly grated Parmesan cheese.*

Husk, der er mest mørhed og smag i en bøf, der er stegt "rød" eller "medium". Bliver bøffen gennemstegt, går noget af mørheden og smagen tabt. Skær bøffen over på midten, og se, om den er stegt som bestilt. Spis bøffen fra midten og udefter. På den måde får man det bedste først.

KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



11A.....ca. 200 g230,- / €33
Kalvekød med en sart og fin smag.
Veal with a fine and delicate flavour.

TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A.....ca. 200 g205,- / €29
Uden fedtkant og med sin helt egen smag.
A steak without a fatty edge. Unique flavour.

TILKØB TIL BØFFEN

EXTRA WITH YOUR STEAK
Priserne er eksklusive bøf.
The prices do not include a steak.



Surf & Turf..... 125,- / €18
En halv hummerhale/ Half a Lobster Tail

Bearnaisesauce..... 36,- / €5

Pebersauce 36,- / €5
Sauce Bearnaise or pepper sauce.

HAKKEBØF

GROUND STEAK



14A ca. 200 g 165,- / €24
Med rødbeder og indbagte løgringe.
*Grilled Ground Steak
With beetroots and deep-fried onion rings.*

MØRBRAD

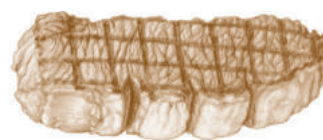
FILLET STEAK



10A..... ca. 180 g295,- / €42
10B..... ca. 250 g385,- / €55
Tykt skåret og meget mørt.
Oksekødssmagen er knap så fremtrædende som i fileten.
Extremely tender. The taste of beef is not as strong as in the sirloin steak.

FILET

SIRLOIN STEAK



12A.....ca. 250 g 295,- / €42
12B.....ca. 400 g 390,- / €56
Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.
A juicy steak with a rich taste of beef.

T-BONE



13A.....ca. 500 g 395,- / €56
T-Bone består af mørbrad på den ene side af benet og filet på den anden side.
A T-Bone Steak is fillet on one side of the bone and sirloin on the other side.

TRANCHERES VED BORDET

Ca. 30 minutters tilberedningstid

CARVED AT YOUR TABLE
Please allow approx. 30 minutes



CÔTE DE BOEUF

RIBEYE ON THE BONE



27A..... ca. 750 g 675,- / €96
Skåret af oksehøjreb af Prime Irish Hereford. (Til 2 personer).
Serveres med valg af kartoffel og peber/krydderurte-vinaigrette.

*Prime Irish Hereford. (For 2 people).
Served with your choice of potato and a
pepper/herb vinaigrette.*

LAMMEFILET PÅ BEN

RACK OF LAMB



30A.....ca. 300 g 290,- / €41
Lammefilet grillet med ben, som giver saft og smag. / Grilled rack of lamb.
The bones enhance the flavour.

RIBEYE



18A.....ca. 250 g290,- / €41
18B.....ca. 350 g365,- / €52
Kraftig marmorering fremhæver oksekødssmagen.
The heavy marbling enhances the flavour.

I prisen på alle hovedretter indgår pommes frites eller bagt kartoffel og kryddersmør.

The prices of all main courses are inclusive of French fries or a baked potato and seasoned butter.

SALATBAR

Salater og grøntsager med hjemmelavede dressinger. Tag så meget, du ønsker.



MIX YOUR OWN SALAD
Please help yourself to as much as you like.

Sammen med hovedret..... 88,- / €13
With a Main Course.

Som hovedret..... 180,- / €26
As a Main Course.

GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A ca. 150 g 155,- / €22
Stykker af oksekød med grillet tomat og indbagte løgringe.
Pieces of beef and grilled vegetables.

RENSDYR MIGNON

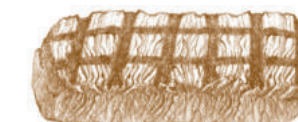
REINDEER MIGNON

19A..... ca. 225 g 295,- / €42
Grønlandsk rensdyrmignon.
Greenlandic Reindeer Mignon.

Sæson

FILET AF MOSKUS

MUSK OX LOIN



24A ca. 225 g 390,- / €56
Filet af grønlandsk moskusokse.
Greenlandic Musk Ox Loin.

Sæson

RENSDYR-/ MOSKUSBØF

REINDEER / MUSK OX STEAK



25A.....ca. 200 g 180,- / €26
Sprød og saftig krydret hakkebøf. Serveres med ristede svampe.
Juicy ground steak. Served with fried mushrooms.

GRILLET RØDFISK

GRILLED REDFISH



15A. Grillet grønlandsk rødfisk 270,- / €39
Ca. 300 g. Med eksotisk salsa.
Grilled Greenlandic redfish with exotic salsa.