

APERITIF

Monopole Blue Top...235/€34
Champagne, 20 cl

FORRETTER

STARTERS



1. Røget laks..... 125 / €18
Smoked Salmon.

2. Variation af snegle 115 / €16
Hvidløg/persille. Svampe/mandler.
Estragon/gedeost.
Escargots in 3 Variations:
Garlic/Parsley, Mushrooms/Almonds.
Tarragon/Goat's Cheese.

3. Scampi fritti..... 120 / €17
Med pikant grøn peberdressing.
Deep-fried Scampi. With a piquant
green pepper dressing.

4. Rejecocktail 105 / €15
Prawn Cocktail.

5. Grønlandsk
stenbiderrogn..... 165 / €24
Med blinis, crème fraîche
og rødløg. **Sæson**
Greenlandic lumpfish roe with blinis,
crème fraîche and red onions.

6. Karrysuppe..... 125 / €18
Curry Soup.

7. Limemarinerede
kammuslinger 145 / €21
Med krydderurter og hvidløg.
Scallops Marinated in Lime.
With fresh herbs and garlic.

8. Moskus-carpaccio..... 145 / €21
Tynde skiver marineret kød
med parmesan.
Carpaccio of Musk Ox with freshly
grated Parmesan cheese.

9. Beefstouw tatar 145 / €21
Af håndskåret oksekød.
House tartare of hand-cut beef.

KALVEFILET

VEAL SIRLOIN STEAK



11A..... ca. 200 g 250 / €36
Kalvekød med en sart og fin smag.
Veal with a fine and delicate flavour.

TYKSTEGSFILET

RUMP STEAK



17A.....ca. 200 g 225 / €32
Uden fedtkant og 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.



EXTRAS

Surf & Turf 145 / €21
En halv hummerhale/ Half a Lobster Tail

Bearnaisesauce..... 37 / €5

Pebersauce..... 37 / €5
Sauce Bearnaise or pepper sauce.

HAKKEBØF

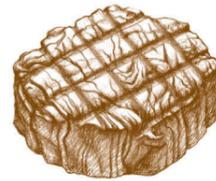
GROUND STEAK



14Aca. 200 g 175 / €25
Med rødbeder og indbagte løgringe.
With beetroots and deep-fried onion rings.

MØRBRAD

FILLET STEAK



10A ca. 180 g 325 / €46

10Bca. 250 g 425 / €61

Tykt skåret og meget mørt.
Oksekødssmag er knap så frem-
trædende som i fileten.
Extremely tender. The taste of beef is not
as strong as in the sirloin steak.

FILET

SIRLOIN STEAK

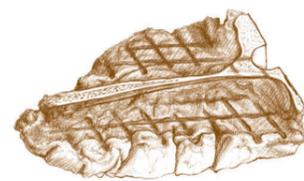


12Aca. 250 g 335 / €48

12B.....ca. 350 g 415 / €59

Marmorering og fedtkant giver en
saftig og kraftig oksekødssmag.
A juicy steak with a rich taste of beef.

T-BONE



13Aca. 500 g 425 / €61

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.

CÔTE DE BOEUF

TRANCHERES VED BORDET

RIBEYE ON THE BONE
CARVED AT YOUR TABLE



Ca. 30 minutters tilberedningstid.
Please allow approx. 30 minutes



27A ca. 750 g 745 / €106

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

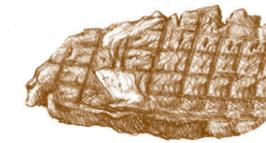
RACK OF LAMB



30A..... ca. 300 g 330 / €47

Lammefilet grillet med ben, som giver
saft og smag.
Grilled rack of lamb.
The bones enhance the flavour.

RIBEYE



18Aca. 250 g 375 / €54

18Bca. 350 g 475 / €68

Kraftig marmorering fremhæver
oksekødssmag.
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 94 / €13
With a Main Course.

Som hovedret..... 185 / €26
As a Main Course.

GRILLSPYD

GRILLED SKEWER



16A..... ca. 150 g 165 / €24

Stykker af oksekød med grillet tomat
og indbagte løgringe.
Pieces of beef and grilled vegetables.

RENSDYR

REINDEER

19A.....ca. 225 g 345 / €49

Grønlandsk rensdyr.
Greenlandic Reindeer. **Sæson**

MOSKUS

MUSK OX



24A..... ca. 225 g 435 / €62

Grønlandsk moskusokse.
Greenlandic Musk Ox. **Sæson**

RENSDYR-/ MOSKUSBØF

REINDEER / MUSK OX STEAK

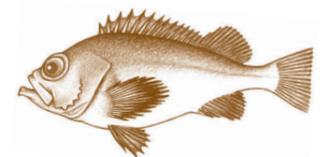


25A..... ca. 200 g 190 / €27

Sprød og saftig krydret hakkebøf.
Serveres med ristede svampe.
Juicy ground steak. Served with fried
mushrooms.

GRILLET RØDFISK

GRILLED REDFISH



15A. Grillet grønlandsk
rødfisk 325 / €46

Ca. 300 g. Med eksotisk salsa.
Greenlandic redfish with exotic salsa.

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.



SURF & TURF

HUMMER SOM TILBEHØR TIL BØFFEN

Surf & Turf på vores menukort giver dig muligheden for at kombinere en bøf 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 til 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.

Alle priser er inkl. betjening. / All prices are inclusive of service.

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**..... 105,- / €15
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**.... 108,- / €15
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**..... 78,- / €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**..... 48,- / €5
Warm almond cake with soft nougat.

KAFFE

- Stempelkaffe**..... 45,- / €6
- Espresso**..... 35,- / €5
- Ekstra shot Espresso**..... 8,- / €1
- Caffe Latte, Macchiato, Cortado, Cappuccino**... 40,- / €6
- Løs te fra Perch / Tea** 40,- / €6



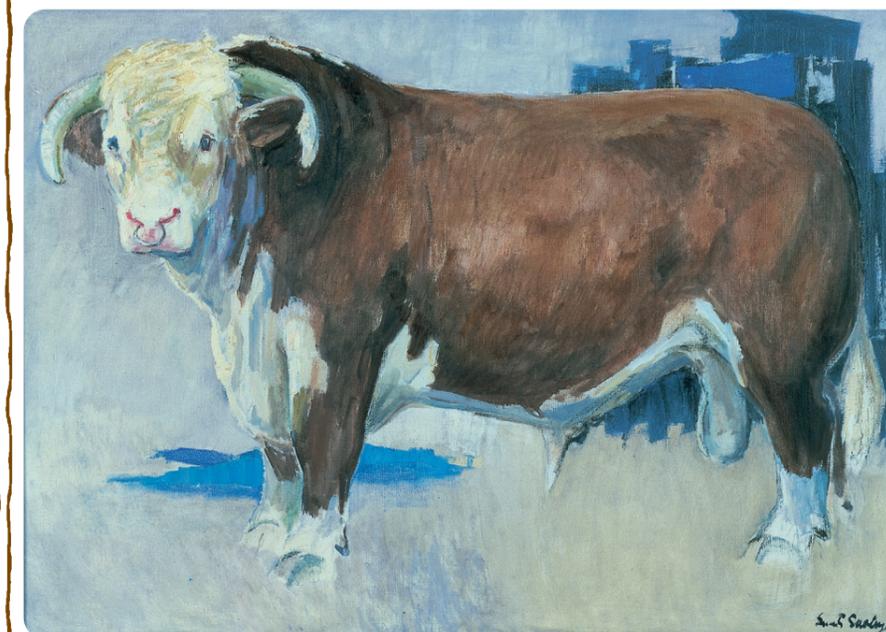
Irish Coffee..... 85,- / €12
Kaffe, Whiskey, brun sukker, flødeskum.

Grønlandsk Kaffe 177,- / €25
Greenlandic Coffee
Flamberes ved bordet.
Kaffe, 2 cl Whiskey, 2 cl Kahlua, 1 cl Cointreau, flødeskum.

A HEREFORD BEEFSTOUW

DANMARK - GRØNLAND - AUSTRALIEN
www.ahb.dk

MENU



A HEREFORD BEEFSTOUW

NUUK