

---

# *Danica menu*

## *Forret:*

Lakseroulade m/ mild flødeost, serveret med rejer,  
hertil sprød salat, samt dildcreme.

Brød og smør

## *Hovedret:*

**Danica boeuf.** Grillet boeuf af Australsk oksefilet,  
serveret med ovnristede petit kartofler,  
samt whiskysauce, hertil årstidens garniture.

## *Dessert:*

Hvid chokoladeroulade m/ anismarinerede brombær  
og vaniljeiscreme

## *Hovedret:*

169,-

## *2 Retter*

219,-

## *3 Retter*

249,-

## *Vinmenu*

*Et glas af husets vine til hver ret*

149,-

---

# *Danica Gourmet menu*

## *Forret:*

**Hummersuppe.** Cremet hummersuppe tilsmagt med cognac,  
Serveret med dagens skaldyr.

## *Mellemret:*

**Torsk.** Skindstegt torsk På leje af smørdampet spidskål,  
hertil grov senneps beurre blanc.

## *Hovedret:*

**Medaljon af australsk oksekvæg.** Stegt med friske krydderurter, serveres med  
hønefume samt dagens kartoffel og køkkenets garniture.

## *Ost:*

Udvalg af europæiske oste med smørstegt rugbrød.

## *Dessert:*

**Crepes suzette.** Flamberede pandekager serveret med vanilieiscreme.

*3 retter*

298,-

*4 Retter*

348,-

*5 Retter*

398,-

## *Vinmenu*

*Vi sammensætter gerne en spændende vinmenu*

---

# À la carte

## Forret:

- Fisketallerken:** Variation af 3 slags fisk og skaldyr  
m/ tilhørende garniture.....89,-
- Krabbecocktail:** Af konge krabbe serveret brød og smør.....89,-
- Carpaccio:** Af oksemørbrad, marineret i citronsaft  
og olivenolie, garneret m/ frisk parmesan og capers..89,-
- Kyllingesalat:** Kyllingebryst m/ årstidens friske grønt.....79,-

## Hovedret:

- Lammekrone:** m/rosmarinsky.....195,-
- Pebersteak:** af Australsk oksefilet m/ Madagaskarpebersauce...218,-
- Oksemørbrad:** Panchettaindbagt oksemørbrad m/ rødvinssky.....218,-
- Torsk:** Skindstegt torsk m/ beurre blanc.....189,-
- Unghane:** Bryst af Bornholmsk unghane m/svampecreme.....178,-

*Alle hovedretter serveres m/dagens kartoffel samt årstidens grønt.*

## Dessert:

- Cremebrulle:** m/ hindbærsorbet.....69,-
- Ostetallerken:** 3 slags europæiske oste m/kiks og oliven.....68,-  
7 slags europæiske oste m/smørristet rugbrød,  
kiks og oliven.....118,-
- Danicas desserttallerken:** m/kage, is og frugt.....118,-

# Sæson menu:

Spørg betjeningen i restauranten

4 retter 497.-

5 retter 547.-

6 retter 597.-

7 retter 647.-

Vi sammensætter gerne en spændende vin menu.

## Dagens menu:

<b>Tapas tallerken:</b>	3 trins tapastallerken	69,-
	6 trins tapastallerken	118,-
<b>Kyllingesalat:</b>	Som hovedret	138,-
<b>Dagens fisk:</b>	Spørg tjeneren	178,-
<b>Dagens suppe:</b>	Spørg tjeneren	99,-
<b>Dagens pasta:</b>	Spørg tjeneren	138,-
<b>Dagens ret:</b>	Spørg tjeneren	Dagens pris

## Sanwich:

<b>Kylling og bacon</b> .....	69,-
<b>Roastbeef, remoulade, ristede løg, peberrod og agurkesalat</b> .....	79,-
<b>Skinke og ost, tomat, agurk</b> .....	69,-
<b>Dagens luksus sanwich</b> .....	118,-

---

*Kaffe/the m/ chokolade samt AVCE*

*Kaffe eller The ad libitum efter middagen 28,-*

*Kaffe m/ chokolade konfekt 52,-*

*Varm chokolade m/ flødeskum 38,-*

*Cappuccino 38,-*

*Espresso 32,-*

*Dobbelt espresso 42,-*

*Café Latte 42,-*

*Varm chokolade m/ flødeskum 38,-*

*Kaffe m/ alkohol*

*Irish Coffeé m/ 2 cl. Whisky 58,-*

*French Coffeé m/ 2 cl. Cointreau 58,-*

*Jamaican Coffeé m/ 2 cl. Mørk rom 58,-*

*Italiensk kaffe m/ 2 cl. Grappa 58,-*

*Mexican Coffeé m/ 2 cl. Tequila & 2 cl. Cointreau 78,-*

*Grønlandsk kaffe m/ 2 cl. Whisky & 2 cl. Kahlua 78,-*

---

## Udvalg af sodavand

*Coca Cola \* Coca Cola light \* Sprite \* Fanta \* Schweppes, Kinley  
\* Cocio \* Tonic \* Nicoline Æblemost \* Nicoline Appelsinjuice \*  
Ramlöse m/ brus \* Ramlöse m/ brus & citrus*

<i>Lille 25 cl.</i>	<i>25,-</i>
<i>Mellem 40 cl.</i>	<i>45,-</i>
<i>Stor 75 cl.</i>	<i>65,-</i>

## Udvalg af fadøl

### **Grøn Tuborg, 4,6 %**

Lille 25 cl. 35,- Mellem 40 cl. 50,- Stor 75 cl. 85,-

### **Tuborg Classic 4,6 %**

Lille 25 cl. 35,- Mellem 40 cl. 55,- Stor 75 cl. 90,-

## Udvalg af RTD

*Eve Passions fruit \* Peach  
Somersby Dry apple \* Cranberry \* Elderflower \* Pear  
Smirnoff Ice*

**50,-**