

# 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

**3 Retter**  
269,-

## Vinmenu

Vinmenu af husets vine  
1 glas: 50,- pr. ret

Gourmet vinmenu  
1 glas: 79,- pr. ret

Luksus vinmenu  
1 glas: 109,- pr. ret



# 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

**Tournedos af oksemørbrad.** Serveres med kalvesky samt dagens kartoffel og årstidens garniture.

## Ost

Udvalg af europæiske oste med smørstegt rugbrød.

## Dessert

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

**4 Retter**  
368,-

**5 Retter**  
418,-

## Vinmenu

*Vinmenu af husets vine*  
1 glas: 50,- pr. ret

*Gourmet vinmenu*  
1 glas: 79,- pr. ret

*Luksus vinmenu*  
1 glas: 109,- pr. ret

# À la carte

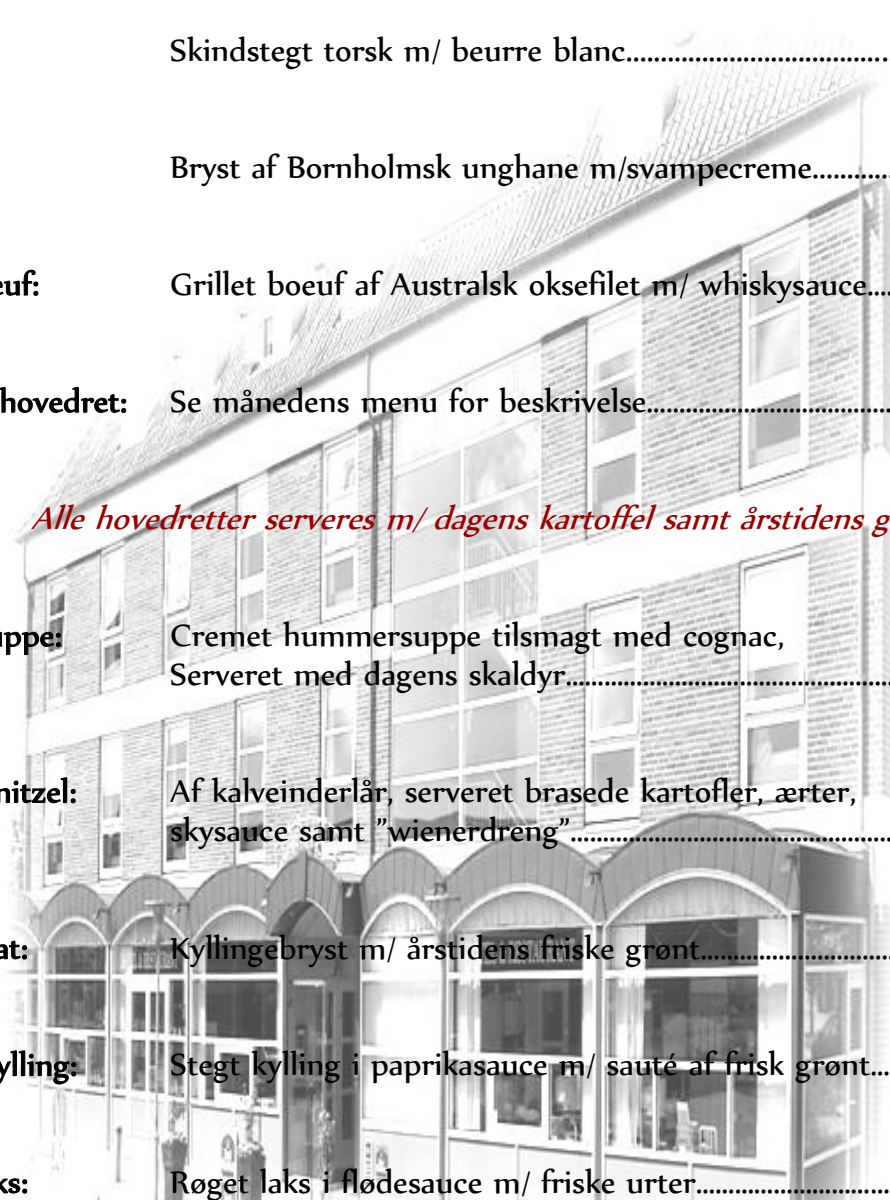
## Forret

|                          |   |       |
|--------------------------|---|-------|
| <b>Fisketallerken:</b>   | Variation af 3 slags fisk og skaldyr m/ tilhørende garniture.....                                   | 104,- |
| <b>Carpaccio:</b>        | Af oksemørbrad, marineret i citronsaft og olivenolie,<br>serveret med frisk parmesan og kapers..... | 109,- |
| <b>Kyllingesalat:</b>    | Kyllingebryst m/ årstidens friske grønt.....  | 79,-  |
| <b>Månedens forret:</b>  | Se månedens menu for beskrivelse.....   | 109,- |
| <b>Hummersuppe:</b>      | Cremet hummersuppe tilsmagt med cognac,<br>serveret med dagens skaldyr.....                         | 99,-  |
| <b>Skindstegt torsk:</b> | Skindstegt torsk på leje af smørdampet spidskål,<br>hertil grov senneps beurre blanc.....           | 118,- |
| <b>Lakseroulade:</b>     | Lakseroulade med mild flødeost, serveret med rejer,<br>sprød salat samt dildcreme.....              | 79,-  |
| <b>Rejcocktail:</b>      | Klassisk rejcocktail med dilldressing og citron.....  | 69,-  |



# À la carte

## Hovedret

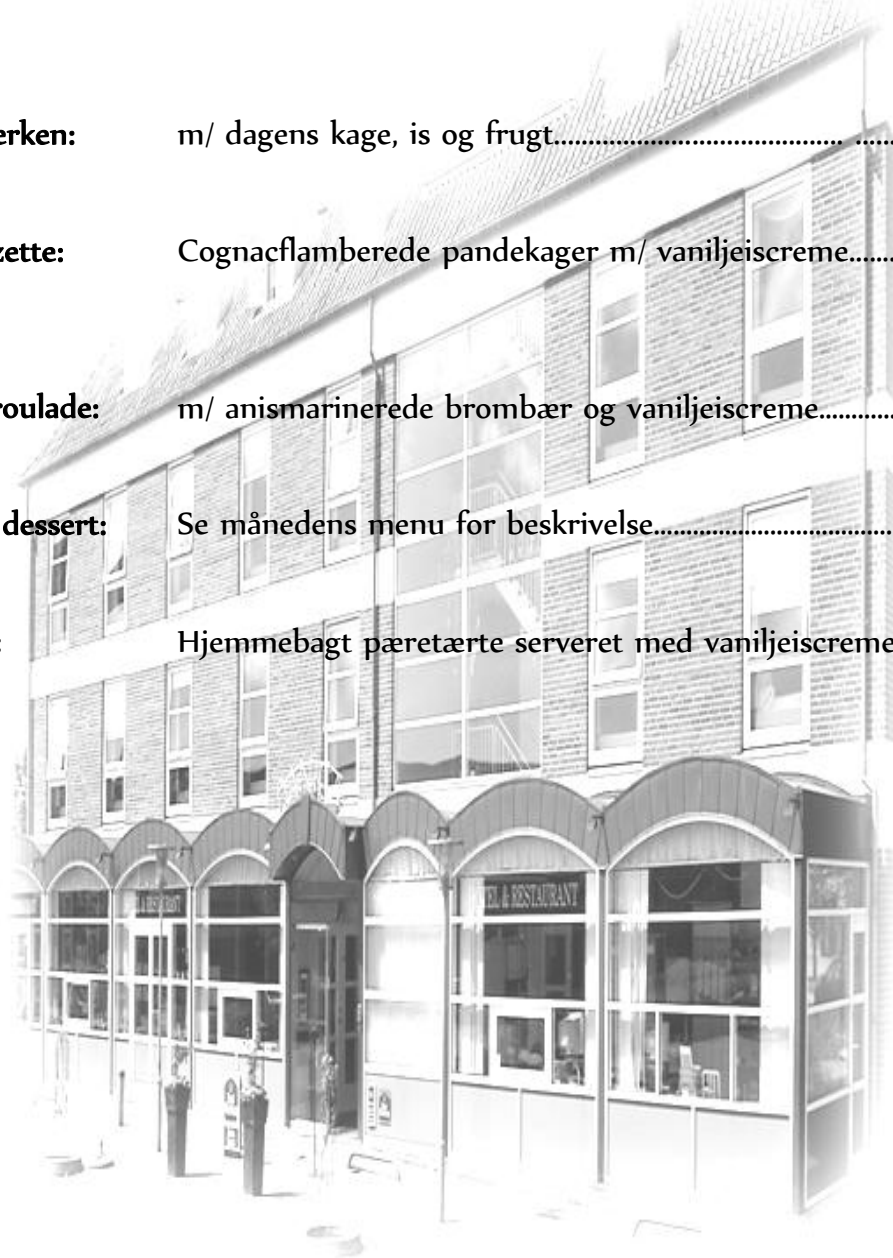


|  |  |       |
|--|--|-------|
| Pebersteak:  | Af Australsk oksefilet m/ Madagaskarpebersauce.....                                      | 228,- |
| Oksemørbrad:   | Tournedos af oksemørbrad m/ kalvesky.....  | 288,- |
| Torsk:   | Skindstegt torsk m/ beurre blanc.....  | 209,- |
| Unghane:   | Bryst af Bornholmsk unghane m/svampecreme.....   | 198,- |
| Danica boeuf:  | Grillet boeuf af Australsk oksefilet m/ whiskysauce.....                                 | 189,- |
| Månedens hovedret:   | Se månedens menu for beskrivelse.....  | 238,- |
| <i>Alle hovedretter serveres m/ dagens kartoffel samt årstidens grønt.</i> |  |       |
| Hummersuppe:   | Cremet hummersuppe tilsmagt med cognac,<br>Serveret med dagens skaldyr.....              | 138,- |
| Wienerschnitzel:   | Af kalveinderlår, serveret brasede kartofler, ærter,<br>skysauce samt "wienerdreng"..... | 149,- |
| Kyllingesalat:   | Kyllingebryst m/ årstidens friske grønt.....   | 149,- |
| Pasta m/ kylling:  | Stegt kylling i paprikasauce m/ sauté af frisk grønt.....                                | 149,- |
| Pasta m/laks:  | Røget laks i flødesauce m/ friske urter.....   | 169,- |

# Á la carte

## Dessert

|                                      |  |       |
|--------------------------------------|--|-------|
| <b>Cremebrulle:</b>                  | m/ hindbærsorbet.....  | 69,-  |
| <b>Ostetallerken:</b>                | 3 slags europæiske oste m/ smørristet rugbrød og oliven..... | 68,-  |
|                                      | 7 slags europæiske oste m/smørristet rugbrød og oliven.....  | 118,- |
| <b>Danicas<br/>desserttallerken:</b> | m/ dagens kage, is og frugt.....                             | 118,- |
| <b>Crepes suzette:</b>               | Cognacflamberede pandekager m/ vaniljeiscreme.....           | 89,-  |
| <b>Hvid<br/>chokoladeroulade:</b>    | m/ anismarinerede brombær og vaniljeiscreme.....             | 59,-  |
| <b>Månedens dessert:</b>             | Se månedens menu for beskrivelse.....                        | 99,-  |
| <b>Pæretærte:</b>                    | Hjemmebagt pæretærte serveret med vaniljeiscreme.....        | 49,-  |



# *Danica Klassisk menu*

## Forret

Rejecocktail m/dilddressing og citron.  
Brød og smør

## Hovedret

Wienerschnitzel af kalveinderlår, serveret med brasede kartofler, ærter, skysauce samt "wienerdreng".

## Dessert

Pæretærte Hjemmebagt pæretærte  
serveret m/vaniljeiscreme

3 Retter  
237,-

## Vinmenu

*Vinmenu af husets vine*

*1 glas: 50,- pr. ret*

*Gourmet vinmenu*

*1 glas: 79,- pr. ret*

*Luksus vinmenu*

*1 glas: 109,- pr. ret*