

# MØHR

## FORRETTER

95 kr.

### KAMMUSLING

Jordkok, granny smith, beurre blanc

### RØRT TATAR +15 kr.

Sennepskorn, kapers, løg, peberrod

### GRILLET CARPACCIO

Glaserede beder, asier, dijonaise

### TORSK

Persille, muslinge sauce, baksuld

### FRITEREDE KÆMPEREJER +15 kr.

Sauce tatar, parmesan

### SORTFODSSKINKE

Grillet brød, tomattapenade

## HOVEDRETTER

### MØRBRAD

Kornfodret oksemørbrad fra Uruguay  
Ca. 200g.

245 kr.

### CHATEAUBRIAND

Dansk oksemørbrad, skåret ved bordet  
Ca. 450g.

495 kr.

### RIB EYE

Kornfodret hereford rib eye fra Uruguay  
Ca. 300g / ca. 400g.

285 kr.

/ 365 kr.

### GRILLET LAM

Pure af selleri og karameliseret hvidløg,  
porre, sauce mystic.

195 kr.

### HØJREB

Dansk højreb krogmodnet på Møhr  
Ca. 300 / ca. 400g.

275 kr.

/ 345 kr.

### TORSK

Persillecreme, muslingesauce, friteret  
baksuld, glaserede kartofler.

195 kr.

## GRØNT

45 kr.

GLASEREDE BEDER, SPRØD  
BACON OG TYTTEBÆR

TOMATSALAT

GRILLEDE BROCCOLINI MED  
HOISIN OG SESAM

BLOMKÅL MED BRUNET  
SMØR, KAPERS, NØDDER

STEGTE SVAMPE

## SIDES

35 kr.

STEAK FRIES

TRØFFELFRIES MED  
REVE PARMESAN

KARTOFFELMOS MED FYNSK  
RYGEOST

GLASEREDE KARTOFLER  
MED SMØR OG URTER

## SAUCE

BEARNAISE

MADAGASKAR  
PEBER

MØHR'S WHISKEY

RØDVIN

## DESSERTER

85 kr.

### 3 SLAGS OSTE

Kvædekompot og knækbrød

### TIRAMISU

Mascarpone, kakao og espresso

### "ÆBLEKAGE"

Nougatine, fløde, vanilje