

MØHR

5 APPETIZERS & BOBLER · 125 KR.

FORRETTER

JOMFRUHUMMER · 135

Urter, smør og aioli

KALVETATAR · 125

Surt, sødt, salt og sprødt

GRILLET CARPACCIO · 120

Syltede beder, sauteret grønkål og tyttebær

STEGT TORSK · 125

Ragout, selleri og muslinge sauce

HOVEDRETTER

STEGT TORSK · 265

Ragout, selleri og muslinge sauce

RIBEYE · 355

Tilbehør og valgfri sauce

CHATEAUBRIAND · 695

Nok til 2 personer
Tilbehør og valgfri sauce

KROG MODNET HØJREB · 375

Løg i variation, fries og valgfri sauce

DESSERTER

CHOKOLADEFONDANT · 85

Bær og is

FRITERET TRØFFEL BRIE · 120

Med solbær og grillet brød

DAGENS DESSERT · 85

Spørg din tjener

EN BID AF MØHR · 495

3 RETTERS MENU VINMENU

Grillet makrel med æggeblommecreme og agurk
Dansk gris med jordskokker og æble
Citrusmazarin med pære og saltkaramel

SMAGEN AF MØHR · 995

5 APPETIZERS & BOBLER 5 RETTERS MENU VINMENU

Grillet makrel med æggeblommecreme og agurk
Stegt muslingeterrine med grønkål og pistacie
Rosa duebryst med svampekroket og brombær
Dansk gris med jordskokker og æble
Citrusmazarin med pære og saltkaramel

ROAST AD LIBITUM · 245

Tirsdag til torsdag

ANGUS ROAST AD LIBITUM
Steak fries, grøn salat og bearnaise