

# MØHR

## FORRETTER

95 kr.

### ASPARGES

Håndpillede rejer, agurk, estragon

### RØRT TATAR +15 kr.

Sennepskorn, kapers, løg, peberrod

### GRILLET CARPACCIO

Comté, balsamico, soltørret tomat

### HUMMERSUPPE

Melon, safran, spanske mandler

### FRITEREDE KÆMPEREJER +15 kr.

Sauce tatar, dildmalto

### SORTFODSSKINKE

Surdejsbrød, kaffemayo

## HOVEDRETTER

### MØRBRAD

Krogmodnet dansk oksemørbrad  
Ca. 225g.

245 kr.

### CHATEAUBRIAND

Dansk oksemørbrad, skåret ved bordet  
Ca. 600g.

595 kr.

### RIB EYE

Kornfodret Angus rib eye fra Canada  
Ca. 300g / ca. 400g.

285 kr.

/ 365 kr.

### DANSK LAM OG RAMSLØG

Grillet lam med aromatisk pommes anna,  
rasmløgssauce og salsa fresca

195 kr.

### HØJREB

Dansk højreb krogmodnet på Møhr  
Ca. 400g.

295 kr.

### SELLERI OG MORKLER

Saltbagt selleri med ristede macadamia  
nødder, Morkel ala creme og frisk urtesalat

195 kr.

## GRØNT

45 kr.

JORDSKOK, MAJS OG SUCUK

TOMATSALAT MED AVOCADO

GRILLET ASPARGES

BLOMKÅL MED BRUNET  
SMØR, KAPERS, NØDDER

STEGTE SVAMPE

## SIDES

35 kr.

STEAK FRIES

TRØFFEL FRIES MED REVET  
PARMESAN

POMMES ANNA

DANSKE KARTOFLER MED  
SMØR OG URTER

## SAUCE

BEARNAISE

MADAGASKAR  
PEBER

HØNSESKY

RØDVIN

## DESSERTER

85 kr.

### BAILEYKAGE

Yoghurtis og syltede bær

### CREME BRULEE

Hindbærsorbet og kompot

### 3 DANSKE OSTE

Kvæde og knækbrød