

COURTYARD MENU

From 12:00 to 23:45



SNACKS

SOURDOUGH BREAD	50
From Rug Bakery, seasonal butter and olive oil	
ANCHOVIES (CAN)	130
With sourdough bread from Rug Bakery & aioli	
TUNA FROM GRØNDAL	130
With sourdough bread from RUG & aioli	
OYSTERS	150 / 245 / 450
With honey and chili vinegar 3,6 or 12 pieces	
TRIPLE COOKED FRIES	65
With homemade ketchup & mayo	

STARTERS

ORGANIC CARROT SOUP	165
Organic Carrot Soup & Danish apple, lemongrass oil and touch of ginger	
Add hand peeled prawns	65
TARTARE OF DANISH BEEF	175
Cured and smoked organic egg yolk, pickled mushroom cherry dressing & fresh shallots	
SHELLFISH ROLL	198
With burnt lemon mayonnaise, dill and onion rings	
DUCK LIVER MOUSSE	135
Duck liver mousse, onion compote, crackers	
<i>*For allergens please ask your waiter</i>	

MAINS

ORGANIC SALAD	165
Danish miso bean hummus, beetroots, fermented shiitake, carrots, lovage poached Danish organic egg, pear & hazelnuts	
Add free range chicken breast	70
VILLA SMØRREBRØD	195
Danish salmon from Royal Nyborg Smokehouse, Søtofte cream cheese, dill and chives, kombu mayo & trout roe	
BEEF BURGER	235
With tomato, lettuce, cheddar, fermented cucumber, ketchup & mayo and triple cooked fries with ketchup & mayo	
VEGETARIAN BURGER	230
Vegetarian patty with tomato, lettuce, fermented cucumber, ketchup & mayo and triple cooked fries, ketchup & mayo	
DANISH VEAL RIBEYE	340
Danish veal ribeye, black garlic-mushroom, grilled radicchio, 3 peppercorn sauce, crispy potatoes, beetroots	

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE	100
Danish pears, crumble & tarragon	
FLAN	100
Flan, caramel & white chocolate	
ØSTERBERG ICE CREAM	45
Local organic ice cream per cup, choice of vanilla, chocolate or strawberry	
PASTRIES AND CAKES	50/55
From RUG, Seasonal homemade pies and tarts (Subject to availability)	

KIDS

BEEF BURGER	195 / 230*
with cheddar, fermented cucumber, ketchup and mayo & triple cooked fries	
PASTA	175 / 230*
With sashi beef, tomato & parmesan	
<i>*For the grown ups</i>	

COURTYARD MENU

Fra 12:00 to 23:45



SNACKS	FORRETTER
<p>SURDEJSBRØD 50 Surdejsbrød fra Rug bageri, sæsonsmør & olivenoli</p> <p>ANSJOSER 130 Med surdejsbrød fra RUG Bakery & aioli</p> <p>TUN FRA GRØNDAL 130 Med surdejsbrød fra RUG Bakery & aioli</p> <p>ØSTERS 150 / 245 / 450 Med honning og chilieddike 3, 6 eller 12 stk</p> <p>TRIPLE COOKED FRIES 65 Med hjemmelavet ketchup & mayo</p>	<p>ØKOLOGISK GULERØDSSUPPE 165 Med dansk æble, citrongræsolie og et strejf af ingefær Tilføj håndpillede rejer 65</p> <p>TARTAR AF DANSK OKSE 175 Saltet og røget økologisk æggeblomme, syltede champignon, kirsebærdressing og frisk skalotteløg</p> <p>SKALDYRSRULLE 198 Med brændt citronmayonaise, dild og løgringe</p> <p>ANDELEVERMOUSSE 135 Med havtorn, løgkompot og kiks</p> <p><i>*Spørg venligst din tjener om allergener</i></p>
HOVEDRETTER	DESSERTER
<p>ØKOLOGISK SALAT 165 Dansk hummus af misobønner, rødbede, fermenteret shiitake, gulerød, løvstikke, pocheret dansk økologisk æg, pære og hasselnød Tilføj bryst af fritgående kylling 70</p> <p>VILLA SMØRREBRØD 195 Dansk laks fra Royal Nyborg Røgeri, Søtofte flødeost, Dild og purløg, kombu mayo & ørredrogn</p> <p>OKSEKØD BURGER 235 Oksekød burger med tomat, salat, cheddar, fermenteret agurk, ketchup & mayo og triple cooked fries with ketchup & mayo</p> <p>VEGETARBURGER 230 Vegetarburger med tomat, salat, fermenteret agurk, ketchup & mayo og triple cooked fries med ketchup & mayo</p> <p>RIB EYE AF DANSK KALV 340 Rib eye af dansk kalv, sort hvidløg-svampe, grillet raddichio, 3-korns pebersauce, sprøde kartofler, rødbede</p>	<p>CHOKOLADEMOUSSE 100 Med danske pærer, crumble & estragon</p> <p>FLAN 100 Flan, karamel & hvid chokolade</p> <p>ØSTERBERG ICE CREAM 45 En kugle lokal, økologisk is, vælg mellem jordbær, vanilje eller chokolade</p> <p>BAGVÆRK OG KAGER 50/55 Bagværk og kager fra Rug Bakery, årstidens hjemmelavede tærter</p>
	BØRNE
	<p>BEEF BURGER 195/ 230* Okseburger med cheddar, fermenteret agurk, ketchup and mayo og tripple cooked fries</p> <p>PASTA 175 / 230* Med sashikød tomato og parmesan <i>*Til de voksne</i></p>