

COURTYARD MENU

From 11:00 to 23:45



SNACKS	STARTERS
<p>SOURDOUGH BREAD 50 From Rug Bakery, seasonal butter and olive oil</p> <p>ANCHOVIES 135 Canned, with sourdough bread from Rug Bakery & aioli</p> <p>TUNA FROM GRØNDAL 135 Canned, with sourdough bread from RUG & aioli</p> <p>OYSTERS 150 / 245 / 450 With honey and chili vinegar 3,6 or 12 pieces</p> <p>TRIPLE COOKED FRIES 68 With homemade ketchup & mayo</p>	<p>FENNEL SOUP 168 Black olives, fennel, Danish kombu oil & fennel sprouts</p> <p>Add hand peeled prawns 65</p> <p>TARTARE OF DANISH BEEF 175 Organic creamy egg yolk, pickled shallots, sherry dressing & lovage</p> <p>SHELLFISH ROLL 198 With burnt lemon mayonnaise, dill and onion rings</p> <p>DUCK LIVER MOUSSE 135 Duck liver mousse & crackers</p> <p><i>*For allergens please ask your waiter</i></p>
MAINS	DESSERTS
<p>ORGANIC SALAD 170 Danish miso vinaigrette, black quinoa, squash, broccoli, lettuce, Danish organic egg, red cabbage, fennel & spicy chickpeas</p> <p><i>Add free rage chicken from Gråsten</i> 70</p> <p>VILLA SMØRREBRØD 198 Danish salmon from Royal Nyborg Smokehouse, cucumber, horseradish cream, spring cabbage fennel sprouts</p> <p>ORGANIC BEEF BURGER 238 With tomato, lettuce, cheddar, fermented cucumber, ketchup & mayo and triple cooked fries with ketchup & mayo</p> <p>VEGETARIAN BURGER 238 Vegetarian patty with tomato, lettuce, fermented cucumber, ketchup & mayo and triple cooked fries, ketchup & mayo</p> <p>DANISH VEAL RIBEYE 345 Danish veal ribeye, corn, red currant & bitter herbs, fermented ramson sauce, potatoes & summer truffle</p>	<p>WHITE CHOCOLATE 105 Raspberry, meringue & Danish bee pollen miso</p> <p>APRICOT 105 Cream fresh, crumble & verbena oil</p> <p>ØSTERBERG ICE CREAM 50 Local organic ice cream per cup, choice of vanilla, chocolate or strawberry</p>
	KIDS
	<p>BEEF BURGER 198 with cheddar, fermented cucumber, ketchup and mayo & triple cooked fries</p> <p>PASTA 175 / 230* With sashi beef, tomato & parmesan</p> <p><i>*For the grown ups</i></p>

COURTYARD MENU

Fra 11:00 to 23:45



SNACKS	FORRETTER
<p>SURDEJSBRØD 50 Surdejsbrød fra Rug bageri, sæsonsmør & olivenoli</p> <p>ANSJOSER 135 Med surdejsbrød fra RUG Bakery & aioli</p> <p>TUN FRA GRØNDAL 135 Med surdejsbrød fra RUG Bakery & aioli</p> <p>ØSTERS 150 / 245 / 450 <i>3, 6 eller 12 stk</i> Med honning og chilieddike</p> <p>TRIPLE COOKED FRIES 68 Med hjemmelavet ketchup & mayo</p>	<p>FENNIKEL SUPPE 168 Sorte oliven, syltet fennikel, dansk kombu olie og fennikel skud</p> <p>Tilføj håndpillede rejer 65</p> <p>TARTAR AF DANSK OKSE 175 Økologisk cremet æggeblomme, syltede skalotteløg, sherrydressing & løvstikke</p> <p>SKALDYRSRULLE 198 Med brændt citronmayonaise, dild og løgringe</p> <p>ANDELEVERMOUSSE 135 Andelevermousse & kiks</p> <p><i>*Spørg venligst din tjener om allergener</i></p>
HOVEDRETTER	DESSERTER
<p>ØKOLOGISK SALAT 170 Dansk miso vinaigrette, sort quinoa, squash, broccoli, salat, dansk økologisk æg, rødkål, fennikel og krydret kikærte</p> <p><i>Tilføj fritgående kyllingebryst</i> 70</p> <p>VILLA SMØRREBRØD 198 Dansk laks fra Royal Nyborg Røgeri, agurk, peberrodscreme, forårskål & fennikelspirer</p> <p>ØKOLOGISK OKSEKØD BURGER 238 Oksekød burger med tomat, salat, Tomat, salat, cheddar, fermenteret agurk, og hjemmelavede pommes og triple cooked fries med ketchup & mayo</p> <p>VEGETAR BURGER 238 Vegetarburger med tomat, salat, fermenteret agurk, ketchup & mayo og triple cooked fries med ketchup & mayo</p> <p>RIB EYE AF DANSK KALV 345 Dansk kalve ribeye, majs, friske ribs og bitre urter, fermenteret ramsløg sauce og sommertrøffel</p>	<p>HVID CHOKOLADE 105 Danske hindbær, marengs, og bipollen miso</p> <p>ABRIKOS 105 Creme fraiche, crumble & verbena</p> <p>ØSTERBERG ICE CREAM 50 En kugle lokal, økologisk is, vælg mellem jordbær, vanilje eller chokolade</p>
	BØRNE
	<p>BEEF BURGER 198 Okseburger med cheddar, fermenteret agurk, ketchup and mayo og tripple cooked fries</p> <p>PASTA 175 / 230* Med sashikød tomato og parmesan</p> <p><i>*Til de voksne</i></p>