



Theater Restauranten

## Aften ala carte fra kl. 17

### Forretter

<u>Rørt tatar</u>	109,-
Skalotteløg – kapers – grov sennep – hjemmelavet kartoffelchips	
<u>Cremet svampesuppe</u>	89,-
Ristede svampe – smørristede croutoner	
<u>Salat med varmrøget laks</u>	95,-
Cherrytomater – agurk – edamamebønner – dildvinaigrette	
<u>Carpaccio af røget dyrekølle</u>	99,-
Parmesan – stegte svampe – hjemmesyltede rødløg – balsamicoglace	



## Hovedretter

<u>Stjernesked</u>	149,-
pandestegt – dampet – rejer – friske grønne asparges – hjemmelavet coctailcreme	
<u>Luksus stjernesked</u>	169,-
2 pandestegte – dampet – røget laks – rejer – friske grønne asparges – hjemmelavet coctailcreme	
<u>Wienerschnitzel</u>	199,-
Brasede kartofler – ærter – wienerdreng – brunet smør	
<u>Papperdelle – vegetarisk</u>	135,-
Båndpasta – stegte grønsager - friskrevet parmesan – cremet flødesauce	
<u>Kæmpe tartelet</u>	139,-
Fyld af høns, cremet hønseflødesauce – grønne asparges	
<u>Theatergryde</u>	189,-
Smørstegte små petittkartofler eller rustikke frites Stykker af oksefilet – paprikasauce – bacon – stegte grønsager	
<u>Steak af dansk okse fra Himmerland</u>	200 g. 235,-
Smørstegte kartofler eller rustikke frites	300 g. 285,-
Stegte grønsager – lun bearnaisesauce	400,- 335,-
<u>Ribeye af dansk okse fra Himmerland</u>	200 g. 249,-
Smørstegte kartofler eller rustikke frites	300 g. 299,-
Stegte grønsager – lun bearnaisesauce	400 g. 349,-

## Desserter

<u>Rabarbertrifli</u>	79,-
Krystalliseret hvid chokolade	
<u>4 slags oste</u>	89,-
Smørristet rugbrød	
<u>Gl. dags æblekage</u>	69,-
<u>Lun chokoladebrownie</u>	79,-
Økologisk vaniljeis fra Vebbestrup	