





# HOS TYREN

## VELKOMST

### VELKOMST DRINKS - 50 KR

Campagne Cocktail / Kir Royal  
Hyldeblomst med Asti  
Astispurmante  
Jordbær daiquiri

### MENS DU VENTER - 39 KR

Hjemmelavede chips med dip  
3 slags mandler  
Div oliven og røget salt

## MENU / VIN MENU

### Udvalg fra eget røgeri

**Grillet kalvemørbrad** med rosmarinsauce

**Udvalg af modne gårdoste** med udsøgt tilbehør

**Vaniljemarineret ananas** med chokoladecreme og sorbet

3 retter 289 kr

4 retter 315 kr

Chardonnay, Casa Silva, Chile

Carmenère, Chile

Côte Du Rhône, Font De Michelle

Semillon late harvest, Casa Silva, Chile

3 glas 150 kr

4 glas 185 kr

## FORRETTER

### Udvalg fra eget røgeri

**Grillet hvidløgsbrød** med parmasan og rucola

**Varmrøget laks fra eget røgeri** med sprød salat og friske krydderurter

**Tapas** små specialiteter fra Spanien

**Crement suppe af hummer og krabbe** med syrnet fløde

**Jordskokkesuppe** med sprødt og persillepesto

**Fransk løgtærte** med bacon og timian

**6 snegle** i hvidløg

65 kr

80 kr

55 kr

65 kr

75 kr

65 kr

90 kr

60 kr

**1 Glas hvidvin til Forretten 25 kr**

### TYREN ANBEFALER I RØDVIN :

Carbernet Sauvignon, Casa Silva, Chile	198 kr
Malbec Premium, Argentina	265 kr
Brunello, Silvio Nardi, Italien	550 kr
Friends Shiraz, Elderton, Australien	315 kr



# HOS TYREN

## HOVEDRETTER

<b>Ovnbagt Vesterhavstorsk</b> med glaseret rødbede og sennepssauce	165 kr
<b>Kanin svøbt i bacon</b> med kørvel og kartoffelfondant	165 kr
<b>Oksehaleragout</b> med perleløg, svampe og små kartofler	150 kr

## FRA GRILLEN

<b>Tournedos af oksemørbrad</b> med jordskokker, pomme rösti og rosmarinsauce			
150g/ 198 kr	225g/ 235 kr	300g/ 280 kr	
<b>Amerikansk bone out bøf</b> med grove fries, hvidløgsmør og bagte tomater			170 kr
<b>Amerikansk oksefilet 250g</b> med fries, hvidløgscreme og salat			215 kr
<b>Grillspyd af velhængt oksemørbrad</b> , med chilidressing og grove fries			
180g/ 155 kr,-	250g/ 195 kr,-	300g/ 225 kr,-	
<b>Tyrens burger</b> 250g med fries og hjemmelavet chillidressing			145 kr

### DANSK KØDKVÆG

Kommer fra racen  
Angus eller Hereford

### AMERIKANSK OKSEKØD

Kommer fra Nebreska, er  
homonfri og utrolig mørt

### ANDET LÆKKERT KØD

Kommer fra anerkendte  
Slagter Erik Cristensen  
i kødbyen

## DESSERTER / OSTE

<b>Variation af chokolade, passionsfrugt og mandler</b>	65 kr
<b>Hjemmelavet is og sorbet</b>	60 kr
<b>Hjemmelavet cremelinse</b> med chokolade og marcipan	55 kr
<b>Lun waldnøddetærte</b> med kanel og is	65 kr
<b>Vaniljemarineret annanas</b> med hvid chokoladecreme	65 kr
<b>Små hjemmelavede chokolader</b>	22 kr
<b>Fransk landbrie</b> med portvinsmarinerede valnødder	60 kr
<b>Udvalg af modne gårdoste med udsøgt tilbehør</b>	65 kr

**1 Glas dessertvin 35 kr**

### TYREN ANBEFALER :

Friskmalet stempelkaffe med chokolade cookies 35 kr