



Snacks

- Saltede mandler Kr. 39,-
- Grissini med aioli Kr. 39,-

Forretter

- Cremet jomfruhummerbisque med jomfruhummerhaler og cremefraiche. Serveres med hjemmebagt brød Kr. 75,-
- Bruchetta med friske solmodne tomater, basilikum og hvidløg Kr. 65,-
- Røget andebryst med appelsin marineret hvidkål, cognac og sirup valnødder Kr. 75,-

Hovedretter

- Okseribeye 300 g Kr. 195,-
 - Entrecôte 300 g Kr. 225,-
 - Oksemørbrad 225 g Kr. 205,-
 - Oksetournedos med bacon 250 g Kr. 230,-
 - Chateaubriand 450 g Kr. 410,-
- Vi anbefaler at I bestiller snack eller forret til start, da tilberedningstiden er lidt længere*
- Grillet laks med sæsonens grøntsager Kr. 195,-
 - Wienerschnitzel af kalveinderlår med pommes sauté, ærter & skysauce Kr. 179,-

Saucer - Der følger en valgfri sauce med til alle vores bøffer

- Hjemmerørt lun Bearnaise
- Pebersauce
- Svampesauce

Garniture kr. 30,- pr. stk.

- Klassiske pommes frites
- Krydderfritter
- Pommes Anna a la crème (flødekartofler)
- Stegte rosmarin kartofler
- Tomatsalat med mozzarella og krydderurtepesto
- Salat med parmesan, vinaigrette og kerner
- Sæsonens langtidsbagte grøntsager



Dagens ret kr. 99,-

- Mandag:* KO & CO gryde med mos
- Tirsdag:* Osso Buco med ris
- Onsdag:* Stegt flæsk med hvide kartofler og persillesauce
- Torsdag:* Hakkebøf med fritter og pebersauce

Børnemenü

(gælder børn under 12 år)

- Nuggets med pommes frites Kr. 65,-
- Fiskefilet med pommes frites Kr. 65,-
- Burger med pommes frites Kr. 65,-
- Bøf af oksemørbrad med pommes frites Kr. 125,-
- KO & CO's børneis Kr. 45,-

Desserter

- Cheesecake med kiksebund og bærgelé Kr. 69,-
- Gateau Marcel (kraftig chokoladekage) med vaniljeis Kr. 69,-
- 3 slags ost med marmelade og kiks Kr. 69,-