

Mandag - torsdag

# AFTEN

18-21

## FORRETTER

**Aspargessuppe** 119,-  
Cremet aspargessuppe med kyllingekødboller, urteolie, pastinakchips og friske urter.

**Oksecarpaccio** 129,-  
Carpaccio af okseinderlår, salat, urteolie, syltede rødløg, pinjekærner og parmesan.

## HOVEDRETTER

**Birksom Gryde** 199,-  
Svinemørbrad i paprikasauce, med pølser, champignon og bacon. Serveres med ris.

**Kyllinge Ballotine** 249,-  
Med dagens kartoffel, bagte rodfrugter, rodfrugt puré samt estragon sauce.

**Gastro Burger** 249,-  
250 g sliced gastro kalv i en brioche bolle, ost, bacon, tomatrelish, syltet rødløg, salat og chilimayo. Serveres med rustikke fritter og Birksom dip.

**Steak af kalvestriploin 250g** 269,-  
250 g Gastro Kalvestriploin serveres med dagens kartoffel, bagte rodfrugter og estragonsauce.

**Risotto** 179,-  
Stegte svampe, syltede rødløg, serrano chips, parmesan og friske urter.

## BØRNE RETTER

**Byg-selv burger** 119,-  
Hakkebøf i briochebolle med salat, tomat og agurk. Serveres med rustikke fritter og ketchup.

**Kyllingenuggets** 119,-  
8 kyllingenuggets med dip og grøntsagsstænger. Serveres med rustikke fritter og ketchup.

## VEGETAR & VEGANSK

**Vegetar pasta** 169,-  
Cremet pasta, svampe, persille, syltet græskar og ost.

**Vegansk Dahl** 189,-  
Dahl lavet på kokosmælk med grillet græskar, gulerødder. Røde linser og saltede mandler.

## DESSERT

**Lakrids Parfait** 89,-  
Hjemmelavet lakrids is med skovbær mousse, marengs, chokolade crumble og kaffesirup.

**Æble Tarte Tatin** 99,-  
Æbletærte med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

## SIDES

**Grøn mixed salat** 69,-

**Brødkurv med smør** 49,-

**Rustikke fritter, lille** 59,-

**Rustikke fritter, stor** 69,-