

Frokost

Juli

Frokostplatte

Marineret karrysild fra Ærø Fisk med rødløg og kapers
Stegt fiskefilet med grov remoulade og citron
Sliced røget andebryst med ramsløgsmayonnaise
Hønsesalat med sprød bacon og grønne asparges
Unika Havgus krystalost med syltede portvinsyltede nødder.

Brød og smør

189,-

Udsigtens stjernesked

Smørstegt fiskefilet, koldrøget laks, håndpillede rejer med asparges,
ramsløgsmayonnaise og hjemmerørt dressing.
Toppet med frisk dild.

169,-

Moules Frites, "havets kys"

Hvidvinssauteret blåmuslinger i fløde med pomes frites og aioli.

159,-

Klassisk pariserbøf

Bøf af hakket oksekød, stegt på hvedebrød med garniture, rødbede,
høvlet peberrod, rødløg, kapers, pickles og rå æggeblomme.
Toppet med frisk persille.

149,-

Luksus kartoffelmad

Let røget kartoffel på rugbrød med ramsløgsmayo,
kapers, hjemmefriteret løg. Toppet med friske ærtespire.



89,-

Aftenmenuer i maj

Tirsdag /2-retters 339,- /3-retters 399,- /4- retters 459,-

Rejecocktail med håndpillede rejer, klassisk hjemmerørt dressing og asparges i variation.

Cremet jordkokkesuppe med bacon, ramsløgsolie, jordkokkechips og timianblade.

Steak af kalvfilet, sauce bearnaise, årstidens grønt, stegte petitkartofler og blød timian.

Valgfri dessert fra menukortet.

Onsdag /2-retters 319,- / 3-retters 269,-/4-retters 429,-

Koldrøget færøsk laks med hvid aspargemayo, ramsløgsolie, rugbrødschips og frisk dild.

Cremet jordkokkesuppe med bacon, ramsløgsolie, jordkokkechips og timianblade.

Dagen fisk fra Ærø Fisk, brunet smørsauce, dagens grønt, persillekartofler og fisk dild

Valgfri dessert fra menukortet

Torsdag 2-retters 299,- / 3-retters 349,- /4-retters 399,-

Rejecocktail med håndpillede rejer, klassisk hjemmerørt dressing og asparges i variation.

Cremet jordkokkesuppe med bacon, ramsløgsolie, jordkokkechips og timianblade.

Gourmetkylling fra Hopballe med paprikasauce, årstidens grønt, stegte petitkartofler.

Valgfri dessert fra menukortet.

Fredag /2-retters 319,- /3-retters 369,- /4-retters 429,-

Koldrøget laks med hvid aspargemayo, ramsløgsolie, rugbrødschips og frisk dild.

Cremet jordkokkesuppe med bacon, ramsløgsolie, jordkokkechips og timianblade.

Gourmetgris, med årstidens grønt, pommes anna, sauce suprême og frisk rosmarin.

Valgfri dessert fra menu kortet.

Lørdag /2-retters 339,- /3-retters 399,- /4-retters 459,-

Rejecocktail med håndpillede rejer, klassisk hjemmerørt dressing og asparges i variation.

Cremet jordkokkesuppe med bacon, ramsløgsolie, jordkokkechips og timianblade.

Steak af kalvfilet, sauce bearnaise, årstidens grønt, stegte petitkartofler og blød timian.

Valgfri dessert fra menukort.

Forretter

Udsigtens rejecocktail

Håndpillede rejer med klassisk hjemmerørt dressing, citron og asparges.
Toppet med frisk ærteskud

89,-

Færøsk laks

Koldrøget laks med aspargesmayo, ramsløgsolie og ristede rugbrødschips
Toppet med frisk dild

89,-

Jordkokkesuppe

Cremet jordkokkesuppe med ristet bacon og ramsløgsolie
Toppet med jordkokkechips og frisk timian

79,-

Desserter

Dessert/Nachtisch

Iskold Jordbærsuppe med Bourbon vaniljeis. <i>Strawberry soup with bourbon vanilla ice cream</i> <i>Erdbeersuppe mit Bourbon-Vanilleeis</i>	85,-
Trifli med rabarber-Jordbær, crème og flødeskum <i>Fruit trifle/Frucht Kleinigkeit</i>	79,-
Løwtens paa'kar fra Ærø med vaniljeis og stikkelsbærkompot <i>Pancakes from Ærø with vanilla ice cream and gooseberry compote</i> <i>Pfannkuchen aus Ærø mit Vanilleeis und Stachelbeerkompott</i>	79,-
Espresso Martini <i>Strong is cold coffee, vodka, Kahlua.</i> <i>Starker eiskalt Kaffee, Wodka, Kahlua.</i>	85,-
Irsk kaffe/ Irsk te <i>Irish coffee/the - Irischer Kaffee/Tee</i>	69,-

Ost

cheese/käse

Unikas unikke oste, tre slags med syltede nødder og kiks <i>Unika's unique cheeses, three kinds with pickled nuts and biscuits</i> <i>Unikas einzigartige Käsesorten, drei Sorten mit eingelegten Nüssen und Keksen</i>	119,-
---	-------

Varme drikke/kage

Warm drinks/Warme Getränke

Kaffe/Friskkværnet fra Dynamo kafferisteri på Ærø <i>Coffee/Kaffee</i>	25,-
Te/A.C. Perchs The <i>The/Tee</i>	25,-
Irsk kaffe/te <i>Irish coffee/Irischer Kaffee</i>	69,-
Kaffe med Baileys <i>Coffee with Baileys/Kaffee mit Baileys</i>	59,-
Varm kakao med flødeskum <i>Hot cocoa with Whipped creme/Heißer Kakao mit Schlagsahne</i>	49,-
Lumumba/varm kakao med Armagnac VSOP <i>Hot cocoa with Armagnac/Heiße kakao mit Armagnac</i>	69,-
Dagens kage <i>The cake of the day/ Der Kuchen des Tages</i>	45,-

Rødvine

Redwine/Rotwein

Domaine Horgelus Rouge de Gala

Fransk skønhed der emmer af sødme med noter af modne mørke bær. Gæret og lagret på ståltanke. Druerne Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat.

69,- / 229,-

Torrebruna IGT, Campagna Gello,

Imødekommende sød toskansk vin, gastronomisk bredt anvendelig. Noter af søde bær og vanilje. Vinen er både robust og afbalanceret. Druer: Sangiovese.

299,-

Portrait Shiraz Barossa Valley, Peter Lehmann

Australsk prisvindende herlighed. Robust og generøs vin med noter af blomme og rig mørk chokolade. Lagret på små egefade. Vinen er vidunderlig aromatisk, frugtdreven og afbalanceret. Druen: Shiraz

339,-

Valpolicella Ripasso Cantarelle, Riolite Vini, Veneto

Helstøbt italiensk vin med noter af kirsebær, ristet kaffe og patineret læder. Lagret på druekvaset fra Amarone og slovensk eg. Vinen er perfekt afstemt og med behagelig mundfylde. Druer: Corvina, Rondinella, Corvinone.

369,-

Seven Falls, Chateau Saint Michelle

Særlig saftig vin fra Washington i USA, med noter af brombær og kakao. Fadlagret på bl.a. amerikansk eg. Med silkeagtig mundfylde grundet bløde tanniner, passer Seven Falls fantastisk til ikke alt for bombastisk mad. Druer: Merlot

379,-

Red Claw Mornington Peninsula, Yabby Lake

Ægte klassisk veldrejet Pinot Noir med noter af velduftende kirsebær og krydderier. Lagret på fransk eg. Druer: Pinot Noir.

389,-

Experience Reserve Cabernet Sauvignon, Napa Valley

Californisk vin i helt ekstraordinær kvalitet, lagret på stål og nye fade af fransk eg. Noter af sorte bær og med et twist af balsamico. Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.

449,-

Orma 2014, Tenuta Sette Ponti

Med tydelig inspiration fra Bordeaux viser denne toskanske vin, en kraft og integritet man næppe glemmer. Vi er her i top med denne berømte blanding af druerne Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Noter: Modne mørke bær og chokolade.

699,-

Portvine

Port wine/Portwein

Portvin; Quinta do infantado. Ruby

Smager som en lille vintageport med god syre, tannin og ren kirsebærfrugt. Meget velbalanceret portvin.

69,- Glas

Portvin; Quinta do Infantado, Tawny Porto 10 Anos

Intens 10 års Tawny fra Duoro i Portugal. Portvinen er fodtrampet og lagret på egefade. Smagen er sødmefuld, blød og med et tørt touch af alkohol.

89,- Glas

Moussierende

Sparkling wine/Schaumwein

Dominio de Requena, Cava

Med flotte spanske bobler og en frugtrig harmonisk smag ledsages denne friske cava af florale noter og et velafbalanceret syreindhold. Eftersmagen har en krydret karakter med en behagelig og tør finish.

Druer: Macabeo, Parellada.

259,-

Rinaldi Vini, Moscato d'Asti

Charmende Italiensk bobledrøm, frizzante, som italienerne siger. Denne forfriskende vin har en dejlig muskatduft, en god syrebalance og en markante sødme. Druer: Moscato.

259,-

Hvidvine

White Wine/Weißwein

Domaine Horgelus, Colombard, Gascogne

Denne franske vin på druerne Sauvignon Blanc og Colombard flyder med noter af melon og hyldeblomst. Vinen er fyldig, frisk og med god syrebalance.

69,-/229,-

Grüner Veltliner Classic, Weingut Lustig, Niederösterreich

Sprød og let perlende hvidvin fra Østrig. Læskende og fornøjelig med sin aroma og smag af moden drue og citrus. Druer: Grüner Veltliner.

259,-

Chardonnay, Domaine Romarion, Languedoc-Roussillon

Veldimensioneret Fransk chardonnay med noter af citrusfrugt, egefade og let røg. Frisk, ren og med en vellykket syrebalance. Druer: Chardonnay.

269,-

Rosévine

Rose wine/Roséwein

Domaine Horgelus, Rosé 2021

Charmerende franske rosévin på druerne Merlot, Tannat og Cabernet Sauvignon. Vinen har en liflig duft og en aromatisk fylde, syren er tilpasset og rummer en fin lille sødme.

69,-/229,-

Zweigelt Rosé. Weingut Lustig, Niederösterreich

Sprød og let perlende Rosé fra Østrige. Noter af jordbær og citrusfrugt. Afbalanceret på fineste vis. Druer: Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Blauburger, Zweigelt.

249,-

Øl/vand & cocktails

Beer, beverage, cocktails/Bier, getränk, Cocktails

Ærø øl /50 cl. <i>Ærø beer/Ærø Bier</i>	65,-
<i>Ærø No. 5 Valnød</i> <i>Ærø Ærø Dark Ale</i> <i>Ærø Gylden</i> <i>Ærø I.P.A.</i> <i>Ærø New England I.P.A</i>	
Tuborg Classic på fad / 25 / 40 / 75 cl. <i>Draft beer/bier vom fass</i>	35/45/65,-
Kronenbourg 1664 Blanc, hvede øl /33 cl. <i>Wheat beer/Weizenbier</i>	45,-
Sodavand /25 cl. /Coca Cola/Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Ramlösa. <i>Soda/Sprudeltwasser</i>	25,-
Hyldeblomstsaft på flaske /25 cl. <i>Elderflower juice/Holunderblütensaft</i>	29,-
Isvand i karaffel (<i>Gratis ved bestilling af vin</i>) <i>Water with ice cubes/Wasser mit Eiswürfel</i>	25,-
Aperol Spritz/Aperol, Domaine Horgelus, dansk vand, frisk appelsin. <i>Aperol, white win, sparkling water, fresh orange,</i> <i>Aperol, Weißwein, Sprudeltwasser, frische Orangen,</i>	79,-
Gin & tonic/Cape Fynbos Gin, Schweppes Indian Tonic, citron. <i>Cape fynbos Gin, Sheweppes Indian Tonic, lemon.</i> <i>Cape fynbos Gin, Zitrone, Sæweppers Indien Tonic, Zitrone,</i>	85,-
Dark and stormy/Mørk rom, ginger beer, lime. <i>Dark rum, ginger beer, lime</i> <i>Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette</i>	79,-
Espresso Martini/ Is kold stærk kaffe, vodka, Kahlua. <i>Strong is cold coffee, vodka, Kahlua.</i> <i>Starker eiskalt Kaffee, Wodka, Kahlua.</i>	85,-
Snacks/ Saltede peanuts/ Kims saltchips. <i>Choose between salted nuts or chips/wählen zwischen gesalzene Nüsse oder Chips.</i>	15,-

Spiritus & likør

Alcohol and liquier/Alkohol und Likör

COGNAC

Cognac 1'er Cru, Louis Grimaud. Champagne-regionen 85,-
*En dejlig VSOP Cognac med noter af mango, vanilje og tørret appelsinskal.
Passende for ønsket om en lidt mildere udgave af den franske nationalspiritus.*

ARMAGNAC

Armagnac VSOP, Domaine Horgelus 65,-
*fransk druebrændevin fra Gascogne i Armagnac-regionen. Lagret på egefade.
Armagnacen har et mere sødt smagsudtryk modsat sin "storebror" Cognacen.*

WHISKY

Ærø whisky standard issue single malt 89,-
*Blid og rund spændene Whisky uden smag af røg og sprit. Lagere på amerikansk eg
og sherry fade. Noter af honning, æble, korn, og citrus.*

ROM

Ærø Single Cask Rum 99,-
*Blid og rund uden smag af røg, lavet på byg fra Ærø. Lagret på friske Oloroso og
sherrytønder. Smagsnoter af søeske, vanilje, sherry og med en let elegant sødme.*

AH Riise - 1888 Copenhagen Gold Medal 21 års 79,-
*Med en smag af vanilje, abrikos og læder er denne danske rom sød og intens.
Sammensat med et tydelig touch fra egefadene. En dansk klassiker.*

Troupial 8 års 89,-
*Denne interessante rom fra Venezuela har en lækker sødmefuld smag og med
noter af karamel og vanilje. Troupial er en rom for ægte romelskere.*

LIKØR

Baileys 45,-
Sød irsk whisky-fløde likør med smag af vanilje, karamel og chokolade.

Grand Marnier Cordon Rouge 65,-
*Delikat blend af de fineste Cognac'er fra de fineste franske områder.
Destilleret med essensen af vilde tropiske appelsiner.*

SNAPS

Brøndums, OP Anderson, Linje akvavit 45,-