

VELKOMMEN



**Vi håber I vil få nogle hyggelige timer her i
vores restaurant.**

Forretter / Frokost

Kan bestilles hele dagen.

Luksus Stjernes kud	195,-
----------------------------	--------------

2 stegte fisk, dampet torsk, laks, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron.

Stjernes kud	130,-
---------------------	--------------

2 stegte fisk, dressing, rejer, asparges, agurk, tomat og citron.

Fisketallerken	175,-
-----------------------	--------------

Røget laks, dampet torsk, rejer, og flutes.

Pastasalat med kylling	90,-
-------------------------------	-------------

Pasta, kyllingebryst, årstidens grønt, cremefraichedressing og flutes.

Salat med feta og oliven	90,-
---------------------------------	-------------

Årstidens grønt, cremefraichedressing, feta, oliven og flutes.

Sandwich med kylling og bacon	75,-
--------------------------------------	-------------

Kyllingebryst, bacon, salat, agurk, tomat og karrydressing.

Sandwich med laks	75,-
--------------------------	-------------

Røget laks, salat, agurk, tomat, dild og grøn pesto.

Snacks

Pommes frites

45,-

Med ketchup, remoulade og pomfrittdressing.

Nachos

60,-

Med ost, salsa og cremefraiche.

Nachos med kylling

80,-

Med kylling, ost, salsa og cremefraiche.

Snack kurv 6 stk.

55,-

Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangles og miniruller.

Snack kurv 12 stk.

95,-

Mozzarellastiks, løgringe, chili/cheese, nuggets, nacho cheese triangles og miniruller.

Burger

Alle burgere serveres med pommes frites.

Lundøburger 155,-

200g bøf, ost, bacon, salat, tomat, agurk, løg og dressing.

Lundø crispy chicken 175,-

220g paneret kylling, ost, bacon, salat, tomat, agurk, syltede rødløg og dressing.

Bøfsandwich 155,-

200g bøf, sovs, rødbede, ketchup, remoulade, sennep, agurkesalat og løg.

Veganer burger 155,-

150g plantebøf, vegansk mayonnaise, salat, tomat, agurk, syltede rødløg.

Allergi? Alle vores burgere kan for 15.- laves med glutenfrit brød, spørg ved bestilling.

Børne menu

Kyllingenuggets 80,-

Med pommes frites og 4 nuggets.

Fiskefilet 80,-

Med pommes frites og 1 fiskefilet.

Burger 80,-

Med 100g bøf, agurk, ketchup, ristede løg og pommes frites.

Hovedretter

Wienerschnitzel af kalv (serveres kun fre-søn efter 17.00) 230,-

200g kalveinderlår med brasede kartofler, grønrerter og klaret smør.

Spareribs 205,-

Med pommes frites, salat og flutes.

Plankebøf 155,-

200g hakkebøf, pommes sautées, bearnaise, salat og flutes.

Fish'n chips 150,-

Med tatarsauce

Indbagte rejer 135,-

Med pommes frites, sursød sauce, salat og flutes.

Kyllingenuggets 135,-

Med pommes frites, salat og flutes.

Grillkylling med pommes frites 135,-

Med pommes frites, ketchup, remoulade og agurkesalat.

Grillkylling med pommes frites og salat 135,-

Med pommes frites, salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes.

Grillkylling med salat 135,-

Med salat, ketchup, remoulade, agurkesalat og flutes.

Pølsemix 85,-

Med ketchup, remoulade, karryketchup, agurkesalat, rå og ristede løg.

Kebabmix 85,-

Med salat, rå løg og cremefraichedressing.

Kyllingemix 85,-

Med salat og cremefraichedressing.

Varmedrikke og sødt

Kaffe	30,-
Te	25,-
Kande Kaffe	85,-
Kande Te	55,-
Varm kakao med flødeskum	35,-
Gammeldags æblekage	42,-
Belgisk vaffel med softice	65,-

Hjemmebagt kage

Se udvalget i restauranten, eller spørg personalet.

Priser fra 30 til 42 kr. pr stykke.

Drinks

Alle med lokalt producerede ingredienser

Solbærdrøm 70,-

Staarup solbær Shot, danskvand

Gi'n gass 70,-

Gin A, Staarup Havtorn Shot, Lemon sodavand

Sommernydning 70,-

Staarup Gin-likør med hyldeblomst, danskvand

Gin Jordbær 70,-

Staarup Gin A, Jordbær Shot, Limejuice, Lemon sodavand

Gin & Tonic 70,-

Staarup Gin A, Tonic

Staarup Coffee (Den lokale Irish coffee) 70,-

Staarup Skotte Snaps, Farin-Sirup, Kaffe, Barista Snaps, Flødeskum

Likør / Shot 4cl. 30,-

Vælg mellem Lakrids, Rabarber, Havtorn, Jordbær eller solbær

Lundø Porse snaps 4cl. 30,-

med porse fra Lundø, perfekt til et stjernes kud

Fadøl

Hancock Høker Bajer	25cl	35,-
---------------------	------	------

Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle	50cl	60,-
-----------------------------	------	------

Traditionel pilsnerøl. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper.

Hancock Black Lager	25cl	35,-
---------------------	------	------

Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle	50cl	60,-
-----------------------------	------	------

Hancock Black Lager er en mørk øl brygget med lagermalt. Dette giver i modsætning til pilsnermalt en mørkere farve.

Hancock Beer	25cl	40,-
--------------	------	------

Alc. 6,3 %. 100% Saaz humle	50cl	65,-
-----------------------------	------	------

En god og fyldig guldøl med karakteristisk pilsnerølssmag og en afrundet humlekarakter.

Hancock Old Gambrinus Dark	25cl	40,-
----------------------------	------	------

Alc. 9,5%. 100% Saaz humle	50cl	65,-
----------------------------	------	------

Old Gambrinus Dark er brygget med lagermalt og en speciel bryggemetode. Lagret i mindst 180 dage.

Hancock flaske øl	33cl	35,-
-------------------	------	------

Alkoholfri flaske øl	33cl	35,-
----------------------	------	------

Soft drinks

Hancock sodavand 25cl 25,-

Cola, Cola light, Appelsin, Apelsin light, Sport, Hindbærbrus, Citron, Ananas,
Abrikos, Lemon.

Hancock Sport cola 33cl 40,-

Hancock Sport cola light 33cl 40,-

Stårup Saft 27,5cl 40,-

Hyldeblomst m . cirtus, Jordbær, Rabarber, Aronia, Æblemost, Solbær,
Hyldeblomst m. havtorn

Cocio 24cl 30,-

Cocio 40cl 40,-

Danskvand 25cl 25,-

Danskvand med citrus 25cl 25,-

Kildevand 50cl 25,-

Kande is vand 35,-

Hvidvin



Viognier Varietal Aromo - Chile

Pr. glas Pr. flaske

55,- 190,-

Der er anvendt 100% Viognier-druer til fremstilling af denne vin som traditionelt dyrkes mest i Frankrig. Viña El Aromo har også formået at lave en lækker frisk vin på denne drue. Den har en flot gylden farve med grønligt skær. Den har en umiskendelig duft orangeblomster, tropisk frugt og moden abrikos. Vinen har en meget fyldig og eksotisk smag men er samtidig frisk og sprød.

Rosévin



Rosé Syrah Varietal Aromo - Chile

55,- 190,-

Aromo Rosé, en af Chiles bedste Rosé vine. Den har en intens pink farve og duften minder om jordbær og citrus.

Den er frisk i smagen med en god fylde, en perfekt afbalanceret sødme/tørhed. En fa-belagtig Rosé som egner sig perfekt til sommerens grillmad, kylling, kalvekød, friske Salter og som aperitif/velkomst.

Som et glas i utide, eller i solen på terrassen er El Aromo Rosé i en klasse for sig.

Sangria



Sangria Casa Donoso - Chile

60,-

Denne sangria er lavet på Carménère druen, som giver den en dyb rød farve med lyse reflekser. Den har et fantastisk frugtagtigt udtryk, blandt andet noter af citrus, fersken og bær. God volumen, behagelig sødme og en frisk afslutning.

Det er en super lækker kold aperitif, som leder tankerne hen til sol og sommer. Serveres kold, med masser af is og appelsinskiver.

Rødvin



Pr. glas Pr. flaske
Cabernet Sauvignon Varietal Aromo - Chile 55,- 190,-

El Aromo Cabernet Sauvignon har en koncentreret krystallklar rød farve, tilsat en smule rubinrød og den sidste røde farve fra "når solen går ned". Vinens aroma leder tankerne hen på mørke og friske vilde bær, med søde toner af solbær og blomme.

Vinen fylder godt i munden med stor fylde og struktur. I den lange behagelige efter-smag afspejles en behagelig modenhed med gode tanniner og en delikat og harmonisk kompleksitet.



Carménère Gran Reserve Bodegas Tagua- BTT 295,-

Carménère Gran Reserve er lagret fra til 12 til 14 måneder på franske fade af første til tredje brug. Den har en rubinrød mørk-farvet på grund af den større krop og skindet, der er typisk for Carménèredruen. Toner af Mynte, krydderier og intensiverede sorte peber aromaer, som resultat af fadlagringen. Meget afbalanceret syre og tanninerne er allestedsnærværende. En af de bedste Carménèrevine fra Rapel Valley. Gran Reserve Tagua har en elegant kompleksitet, fast struktur og giver et perfekt indtryk fra kombinationen af lagring i egetræsfade og druer fra gamle stokke.

