



A la carte

ÅBNINGSTIDER I KØKKENET

Søndag-torsdag til kl. 23.30 | Fredag-lørdag til kl. 01.30

Efter køkkenets lukketid er der altid mulighed for at bestille uspecificeret smørrebrød indtil kl. 04.00

KITCHEN OPENING HOURS

Sunday-Thursday to 11:30 p.m. | Friday-Saturday to 01:30 a.m.

After kitchen opening hours, you can always order unspecified open sandwiches until 04:00 a.m.

A LA CARTE

JACKPOT RESTAURANTEN

De lette

The Light Ones

3 små stykker smørrebrød, uspecificeret

3 small Open Sandwiches of Rye Bread, Unspecified

95,- | € 13

Hjemmerøget laks med avokado, citroncreme og bitter salat

Home-Smoked Salmon with Avocado,

Lemon Cream and Bitter Lettuce

145,- | € 20

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade serveret med rugbrød eller pommes frites

Fish Fillet with Homemade Remoulade

served with Rye Bread or French Fries

105,- | € 15

De klassiske

The Classics

Klassisk stjernesked med stegt og dampet fiskefilet, rejer og laks

Classic Shooting Star with Fried and Steamed Fish Fillet,

Prawns and Salmon

175,- | € 24

Pariserbøf med hjemmesyltede rødbeder, pickles, peberrod og æggeblomme

Pan-Fried Beef Tartare with Home-Pickled Beetroot,

Pickles, Horseradish and Egg Yolk

165,- | € 23

Munkebjergburger med bøf af hakket oksekød, sprød salat, løgkompot, tomatrelish og sprøde pommes frites med aioli

Munkebjerg Burger with Minced Beef Steak, Crispy Lettuce, Onion

Compote, Tomato Relish and Crispy French Fries with Aioli

185,- | € 26

Salade Gourmandise med udvalgte franske specialiteter

Salade Gourmandise with Selected French Specialities

165,- | € 23

Kyllingesandwich med stenalderbrød, kyllingesalat, tomatsalsa og frisésalat

Chicken Sandwich with Wholemeal Bread,

Chicken Salad, Tomato Salsa and Lettuce

155,- | € 22

Nachos med cheddar, jalapeños, guacamole og krydret salsa

Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and Spicy Salsa

105,- | € 15

Med kylling | With Chicken

140,- | € 19

De traditionelle

The Traditionals

Steak af oksefilet (200 g) med håndskårne pommes frites, bearnaisesauce (efter kl. 22.00 rødvinssauce) og sæsonens salat
Steak of Fillet of Beef with Hand-Cut French Fries, Bearnaise Sauce (after 10:00 p.m. Red Wine Sauce) and Lettuce of the Season
245,- | € 34

Serveres fra kl 18.00-21.30
Served from 6 p.m. to 9:30 p.m.

Svinekotelet på ben, glaserede gule beder, syltet skorzonerrød og røget blanquette
Pork Chop with Bone, Glazed Yellow Beets, Pickled Scorzoneras and Smoked Blanquette
255,- | € 35

Skindstegt torsk, syltet romanesco, brændt grønkål, sprød palmekål og kartoffelskum
Skin Fried Cod, Pickled Romanesco, Roasted Kale, Crispy Tuscan Kale and Potato Foam
275,- | € 38

DESSERT & OST

Dessert & Cheese

Ostebræt med unikke oste fra Arla Unika med sæsonens tilbehør og smørstegt brød
Plate with Various Kinds of Unique Cheese from Arla Unika, Garniture of the Season and Butter Toasted Bread
135,- | € 19

Islagkage med karamelliseret pærekompot og timian
Ice Cream Cake with Caramelised Pear Compote and Thyme
115,- | € 16

Saltet karamel-panna cotta, havtorngelé, syltet havtorn og sprød honning
Salted Caramel Panna Cotta, Sea Buckthorn Jelly, Preserved Sea Buckthorn and Crispy Honey
115,- | € 16

KAFFE & TE

Coffee & Tea

Krus med kaffe eller te 25,- | € 3
Cup of Coffee or Tea

Espresso 22,- | € 3

Dobbelt Espresso | Double Espresso 30,- | € 4

Caffe Latte 30,- | € 4

Cappuccino 30,- | € 4

Iskaffe | Iced Coffee 30,- | € 4

Kaffe & Avec 60,- | € 8

Vælg mellem Baileys, cognac og Cointreau

Coffee with Liqueur or Brandy

Choose between Baileys, Brandy and Cointreau

Irsk Kaffe | Irish Coffee 90,- | € 13

KAKAO

Chocolate

Varm chokolade med flødeskum 40,- | € 6
Hot Chocolate with Whipped Cream

Varm chokolade med myntelikør og flødeskum
Hot Chocolate with Mint Liqueur and Whipped Cream
60,- | € 8

Varm Lumumba | Hot Lumumba 60,- | € 8



Hjemmelavede petitfours, 2 stk. 45,- | € 6
Homemade Petitfours, 2 pcs.

Kransekage | Marzipan Ring Cake 30,- | € 4

Othelloagkage | Othello Layer Cake 45,- | € 6