



F r o k o s t

SERVERES ONSDAG-LØRDAG FRA 11:30-16:00
OG SØNDAG FRA 11:30-15:00

Smørrebrød med Stegt Sild - 75,-

Rødløg - Kapers - Citronbåd - karrysalat.

Smørrebrød med Hønsesalat - 75,-

Rørt med urter - Svampe - Tomat -
Peberbacon.

A l a C a r t e

SERVERES FRA ONSDAG-LØRDAG 11:30 -20:00
OG SØNDAG FRA 11:30-15:00

Stegt Rødspættefilet – 145,-

Pandestegt rødspættefilet på smørristet brød med håndpillede rejer,
cremet røddressing og citron.

Oak Burger – 175,-

Krogmodnet bøf med bløde løg, bacon, relish og peberost i en luftig briochebolle.
Serveres med sprøde fritter og dip.

Wienerschnitzel - 150,-

Serveret med ristede kartofler, grønne ærter, wiener- dreng & smørsauce.

Gateau marcel - 69,-

Chokoladekage serveret med bærkompot.



Lunch

SERVED WEDNESDAY-SATURDAY FROM 11:30-16:00
AND SUNDAY FROM 11:30-15:00

Open Faced Sandwich

with Herring - 75,-

Red onion - Apples - Capers - Lemon
wedges - curry salad.

Open Faced Sandwich

with Chicken Salad - 75,-

Stir-fried with herbs - Mushrooms - Tomato
- Pepper bacon.

A la Carte

SERVED FROM WEDNESDAY-SATURDAY 11:30-20:00
AND SUNDAY FROM 11:30-15:00

Fried Plaice Fillet – 145,-

Pan fried plaice fillet served on buttered toasted bread topped with hand-peeled shrimp, creamy red dressing and lemon.

Oak Burger – 175,-

Hook-aged steak with soft onions, bacon, relish and pepper jack cheese in a fluffy brioche bun. Served with crispy fries and dip.

Wiener Schnitzel – 150,-

Served with roasted potatoes, green peas, Wiener dreng (anchovy & caper garnish) and butter sauce.

Gâteau Marcel – 69,-

Chocolate cake served with berry compote.