

RESTAURANT LYNETTEN

Frokost 11-17

Lynetteplatte

Min. 2 personer, pris pr. person 219,-
Inkl. 2 store øl pr. person: 310,-

Marineret sild

Med kapers & løg

Karrysild

Med æg & løg

Fiskefilet

Med remoulade

Hønsesalat

Med bacon og svampe

Æg & rejer

Brie

Med druer

Snapsesættet

2 cl. Rød Aalborg

2 cl. Brøndum

2 cl. Linie Akvavit

Pris pr. person 110,-

Frokostretter

Stjernesked • 194,-

Dampet rødspættefilet, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, rød dressing, caviart, dild & citron
(Pandestegt fiskefilet: + 30,-)

Klassisk pariserbøf (V*) • 184,-

200g. bøf serveret med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødøl, rødbeder samt pickles
(300g. bøf: + 25,-)

Lynetten burger (V*) • 179,-

Serveres i bolle med 200g. bøf, toppet med syltede & friske agurker, løg, tomat, ost, bacon & løgringe - hertil fritter med chilimayo

Tatar frites • 179,-

Rørt tatar serveret med fritter & chilimayo

Klassisk bøfsandwich • 179,-

Med bløde løg, syltet agurk, remoulade, ketchup, ristede løg & brun sovs
(Fritter: + 25,-)

Fiskeanretning • 189,-

Bestående af tempurerejer med chilimayo, koldroget laks med urtdressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & toppet med mango-chili chutney - hertil brød

*Fås også som
vegetarisk

Højtbelagt smørrebrød

Alt vores smørrebrød serveres med 2 skiver rugbrød

Sildetallerken • 165,-

Vores sildetallerken består af begge vores sild på menukortet og bliver serveret med løg, kapers, æg & dild

Marineret sild • 89,-

Hvide sild serveret med kapers, løg & dild

Karrysild • 94,-

Toppet med kapers, løg & kogte æg

Æg & rejer • 94,-

Serveret med caviart, dildmayo & citron - toppet med urter & tomat

Hjemmepaneret fiskefilet med rejer • 99,-

Med asparges, mayo & caviart
(Pandestegt: +30,-)

Hjemmepaneret fiskefilet med remoulade • 94,-

Serveret med hjemmerørt remoulade & citron
(Pandestegt: +30,-)

Hjemmelavet hønsesalat • 89,-

Toppet med sprød bacon & ristede svampe

Lun leverpostej • 89,-

Serveret med stegte svampe & bacon

Tatar • 99,-

Rørt tatar serveret med løg, kapers, peberrod & æggeblomme - toppet med friske urter

Frikadelle • 89,-

Serveret med rødkål, surt & remoulade

Gammel ost • 89,-

Serveret med sky & rom

Håndmadder

Kan ikke deles

Håndmad 1, stk. • 35,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

Håndmadder 3, stk. • 89,-

Uspecificeret - efter kokkens valg



KONTAKT OS:

+45 32960055

Skal vi holde dit selskab?:

manager@couloir.dk

RESTAURANT LYNETTEN

Aften 17-21.30

Forretter

Tatar • 99,-

Rørt tatar serveret med kapers, peberrod, æggeblomme & løg, toppet med friske urter

(Som hovedret med fritter: 179,-)

Lynetten rejecocktail • 99,-

Serveret med salat, tomat, håndpillede rejer & thousand island dressing, hertil brød

Fiskeanretning • 145,-

Bestående af tempurarejer med chilimayo, koldrøget laks med urtedressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & toppet med mango-chili chutney - hertil brød

(Som hovedret: 189,-)

Desserten

Hele dagen

Crêpes Lynetten • 89,-

Klassisk Crêpes Suzette, mandelflager & is

Gammeldags æblekage • 89,-

Æblegrød, rasp, flødeskum & mandler

Camembert frit • 99,-

Serveret med solbærmarmelade & lyst brød

Chokolade fondant • 99,-

Serveret med vaniljeis, knas & friske bær

Dagens kage • Dagspris

Tag et kig på vores kagemontre - her vil mindst være én slags kage

*Fås også som vegetarisk

Hovedretter

Klassisk pariserbøf (V*) • 189,-

200g. bøf serveret med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødøg, rødbeder & pickles

(300g. bøf: + 25,-)

Stjernesked • 199,-

Dampet rødspætte, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, caviart & rød dressing

(Pandestegt fiskefilet: + 30,-)

Lynetten burger (V*) • 179,-

Serveret i briochebolle med bøf, toppet med syltede & friske agurker, løg, tomat, ost, bacon & løgringe - hertil fritter med chilimayo

Klassisk bøfsandwich • 184,-

Med bløde løg, syltet agurk, remoulade, ketchup, ristede løg & brun sovs - hertil fritter med chilimayo

Tatar frites • 184,-

Rørt tatar serveret med kapers, peberrod, æggeblomme & løg - hertil fritter med chilimayo

Wienerschnitzel • 239,-

Serveret med brun sovs, ærter, kapers, benfri sild, friskhøvlet peberrod samt brasede kartofler

Stegte sild • 179,-

Vendt i rugmel - serveret med persillesovs, kartofler og rødbeder

Frikadeller • 189,-

Serveret med kartofler, surt & sovs

Dagens ret • 109,-

Skifter dagligt - spørg din tjener eller se på tavlen

(Større portion: + 30,-)

Borneretter

For børn under 12 år

1 stk. fiskefilet • 79,-

Serveret med grøntsagsstænger, fritter & hjemmerørt remoulade

Nuggets • 79,-

Serveret med grøntsagsstænger, fritter & ketchup



KONTAKT OS:

+45 32960055

Skal vi holde dit selskab?:

manager@couloir.dk

RESTAURANT LYNETTEN

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	36,- / 59,-
<i>Pepsi / Pepsi max / Faxe kondi / Mirinda orange</i>	
Juice lille/stor	36,- / 59,-
<i>Appelsin / æble</i>	
Mælk lille/stor	15,- / 25,-
Hyldeblomst saft lille/stor	34,- / 55,-
<i>Med eller uden brus</i>	
Filtreret vand 75 cl.	29,- / 49,-
<i>Uden brus / Med brus.</i>	
Iskaffe lille/stor	34,- / 55,-
<i>(Fås med karamel eller vanijesirup: +5,-)</i>	

Øl

Odense Pilsner lille/stor	39,-/64,-
Odense Classic lille/stor	39,-/64,-
Rød ravnsborg lille/stor	42,-/68,-
Grøn Tuborg 33 cl.	39,-
Heineken alkoholfri 33 cl.	39,-

Vin

12 cl. / 1/1

Hvidvin

L'Esprit de Mistral Sauvignon Blanc, Frankrig	298,-
Rooiberg, chardonnay, Sydafrika	368,-
Husets vin	70,- / 225,-

Rødvin

Sensi Chianti, Italien	258,-
Barbera D'alba, Italien	368,-
Husets vin	70,- / 225,-

Rosévin

Grapes & stripes, Zinfandel, USA	70,- / 225,-
Baron D'arignac, Syrah, Frankrig	368,-

Hjemmelavede limonader

Passionsfrugt	65,-
Ingefær, lime & mynte	65,-
<i>(Tilføj hvid rom: 30,-)</i>	

Varme Drikke

Espresso	25,-
Americano	35,-
Caffe latte	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai latte	49,-
Irish coffee	85,-
Te	30,-
Varm chokolade	49,-

Drinks & spiritus

Limonade med hvid rom	95,-
<i>Passionsfrugt / ingefær-lime-mynte</i>	
Gin & tonic	85,-
Rom & cola	85,-
Snaps 2 cl./1/1	45,-/975,-
<i>Spørg tjeneren om udvalget</i>	
Fernet Branca	55,-
Gammel Dansk	39,-
Aperol spritz	85,-



KONTAKT OS:

+45 32960055
Skal vi holde dit selskab?:
manager@couloir.dk

