

• RESTAURANT •

# ROOD



ROD - nedadvoksende, typisk aflang og forgrenet del af en plante som fæster den i jorden, og som opsuger, oplagrer og transporterer vand og næring fra jorden til planten ofte brugt som grøntsag.

ROD - den inderste eller nederste del af f.eks. et hår, en tand eller en nerve som disse er fæstnet til kroppen med.

ROD - kan også være et tal som ganget med sig selv et vist antal gange.

Lediggang er RODen til alt ondt  
- talemåde når man ikke foretager sig noget nyttigt eller fornuftigt, skaber man let problemer for sig selv eller andre, f.eks. fordi man af kedsomhed fristes til uacceptable handlinger.

HOS OS LAVER VI ALT FRA BUNDEN - SÅ ER DU SIKRET DEN BEDSTE KVALITET!

# FROKOST PÅ ROD 11.30 - 15.00

## Indbagte tigerrejer

*Variation af Tigerrejer med urtedressing, krydrede salater og gratineret brød*

Kr. 95,-

## Bruschetta

*Med blomme tomater, parmaskinke og bøffel mozarella, hjemmelavet pesto og sprøde salater*

Kr. 49,-

## Tapas Bræt på ROD

*med op til 8 fantastisk delikatesse retter har en wouve effekt, 2 slags brød og en masse af forkælelse*

*(Min. 2 personer)*

Kr. 85,-

## Æggekage på den hel klassiske måde

*Med bacon og grønt. Hertil rødbeder, sennep og hjemmebagt rugbrød på surdej serveres på en varm pande lige fra ovnen.*

*(Min. 2 personer)*

Kr. 119,-

## Sidetallerken

*Med den stegte, den marinerede og den kryddere, hjemmelave karrysalt og friskbagt rugbrød*

Kr. 89,-

## Stjernes kud

*Smørristede spinatbrød med en hvidvinsdampet og to panerede rødspættefilet (pandestegt), med håndpillede rejer 2 slags rørt mayonnaise, asparges og rugbrødschips*

Kr. 135,-

## Kokkens pariserbøf

*300 g hakkebøf med rå æggeblomme, hjemmesyltede rødbeder, frisk peberrod og kapers og det helt rigtige tilbehør*

Kr. 135,-

*Steak af Black Angus oksefilet på 200g med dagens garniture, pommes frites og kryddersmør*

Kr. 168,-

## Dagens 2-retters frokost

*Køkkenchefen sammensætter en lækker 2retters frokostmenu med vægten på sæsonens bedste råvarer*

*Spørg venligst betjeningen for mere info,*

Kr. 220,-

*Uspecificeret højtbelagte luksus smørrebrød*

*Spørg venligst betjeningen for mere info.*

*Min 2 stk.*

Pr. person Kr. 39,-

Dagens kage 30,-

• RESTAURANT •

**ROD**  


# DRIKKEVARER

## Hvidvin:

Trebbiano Chardonnay 2017  
Glas kr. 55,- • Flaske kr. 235,-

## Rosévin:

Fontanet Rosé 2016 Cotes du Rousillon, Frankrig  
Glas kr. 60,- • Flaske kr. 235,-

## Rødvin:

Nespolino Rosso 2016 Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Italien  
Glas kr. 55,- • Flaske kr. 235,-

## FADØL:

Hancock Pilsner  
Lille kr. 35,- Almindelig kr. 55,-

Gråbrødre Classic (minder meget om Carlsberg Classic)

Lille kr. 35,-  
Almindelig kr. 55,-

## FLASKE ØL:

Hancock Black kr. 32,-

Specialøl fra Viborg Bryghus:

Mageløs Økologisk Pilsner 4.6 % 50 cl.  
Flaske kr. 69,-

Sct. Kjeld Bocken 6% 50cl.

Flaske kr. 69,-

Ulrik Wilbek Dubbel 8% 50cl.

Flaske kr. 69,-

Ugelris Gaardbryggeri:

MØRK LAGER (pilsnerøl med mild humlesmag.) 5% 50cl.  
Flaske kr. 59,-

VINCENT (Ravgylde bockpilsner med let bitter  
smag af saazerhumle) 6,5 % 50cl.

Flaske kr. 69,-

## SOFT DRINKS:

Økologisk solbærsaft kr. 32,-

Økologisk Hyldeblomstsafte kr. 32,-

Hancock sports cola kr. 32,-

Sodavand kr. 27,-

Isvand pr. person kr. 25,-

## VARMT/LÆKKERT

Kande kaffe - pr. person kr. 30,-

God kande te - pr. person kr. 30,-

Caffé Latte - kr. 35,-

Cappucino - kr. 35,-

Espresso - kr. 28,- • dobbelt kr. 35,-

Chai Latte kr. 45,-

Hjemmelavet varm kakao - pr. kande kr. 50,-

Irish Coffee kr. 55,-

• RESTAURANT •

