



*Velkommen til Claras
Her får i serveret hjemmelavede retter*

Claras Brunch 179,-

Serveres fra man.-fre. kl. 10:00-12:30 – lør.-søn. kl. 10:00-13:00

*Æggekage toppet med sprød serranoskine, stegte kartofler og champignoner
røget laks med dildcreme dressing serveres på ristet brød,
skive ost, vindruer og chacuterie med rugbrød
Skyr m. ahornsirup og müsli
Mini croissant*



Smørrebrød

Mandag-fredag 11:00-15:00

Lørdag-søndag 11:00-17:00

Frokostplatte pr. person 199,-

Karrysild med kapers, rødløg og æg

Paneret fiskefilet med remoulade

Flæskesteg med lun rødkål og agurkesalat

1 stk. tartelet

Serveres m. brødkurv

(fast menu)

Claras Sild 89,-

Tangperler m. appelsinsmag, rødløg, dild. Serveres på rugbrød

Karry Sild 89,-

Kapers, æble, rødløg, kogt æg, dild. Serveres på rugbrød

Stegt Sild 89,-

Lun stegt sild, løg, kapers, dild. Serveres på rugbrød

Koldrøget Laks 119,-

Radiser, rødløg, agurk, dildcreme. Serveres på ristet lyst brød

Smørstegt Rødspætte 89,-

Hjemmelavet remoulade, citron, dild, toppet med tomat og agurk

Serveres på rugbrød



Smørstegt Fiskefilet m. rejer 119,-

Håndpillede rejer, mayonnaise, citron, dild, toppet med tomat og agurk
Serveres på rugbrød

Æg og Rejer 109,-

Håndpillede rejer, pebermayo, citron, dild. Serveres på rugbrød

Hjemmelavet Hønsesalat 99,-

Håndpillet kylling, æble, drueagurker, sprøde kapers og
ovnsprød Serranoskinke på toppen. Serveres på lyst ristet brød

Lun Flæskesteg 89,-

Agurkesalat, lun rødkål
Serveres på rugbrød

Kartoffelmad 89,-

Serranoskinke, pebermayo, syltede rødløg,
hjemmelavet ristede løg. Serveres på rugbrød





Småretter/Forretter

Rejecocktail 99,-

*Håndpillede rejer, salat, asparges, citron, kaviar, dild,
Thousand Island dressing
ristet brød på siden*

Tarteletter 89,-

Hjemmelavet høns i asparges med urter - 2 stk.

Suppe 89,-

Spørg tjeneren

Spicy Kylling 69,-

5 stk. paneret spicy kylling med chillimayo

Pommes frites 59,-

Vælg mellem mayo, remoulade, ketchup eller chillimayo



A la carte

Man.-fre. 11:00-20:00 – Lør.-søn. 11:00-17:00

Stegt Flæsk ad libitum 189,-

Ovnstegt flæsk, kartofler, syltede rødbeder, persillesovs

Andebryst 169,-

Salat af sæsonens kål, æble og druer, kartofler og andesovs.

Stjerneskuð 169,-

Stegt rødspætte, rullet koldrøget laks, håndpillede rejer, grønne asparges, kaviar, dressing. Serveres på ristet lyst brød.

”Bemærk vores ændring af dampet fisk til fordel for koldrøget laks”

Ønskes dampet fisk, informer tjeneren. Vi anbefaler laksen

Flæskesteg 169,-

Agurkesalat, lun rødkål, kartofler, brun sovs.

Biksemad 159,-

Spejlæg, rødbeder og rugbrød

Wienersnitzel 198,-

Grønne ærter, dreng.

Serveres med brasede kartofler og brun sovs.

Pariserbøf 149,-

Informér tjeneren om I ønsker rød/medium/well done

Hjemmesyltede rødbeder, æggeblomme, rødløg, kapers, pickles, peberrod på ristede brød

Æggekage 109,-

Med kartofler, serranoskinke, purløg og rugbrød

Hakkebøf 159,-

Informér tjeneren om I ønsker rød/medium/well done
Med bløde løg, agurkesalat, kartofler og brun sovs.

Husets Gryderet 159,-

Af skåret oksekød m. bacon, champignon, cocktailpølser, løg, miniløg,
tomat i krydret flødesovs, serveret med ris

Husets burger 129,-

Informér tjeneren om I ønsker rød/medium/well done
200 g oksekød m. bacon, cheddar, salat, tomat, drueagurk, syltede rødløg,
chillimayo. Serveres i briochebolle
Tilkøb: pommes frites med mayonnaise, pr. kuvert 29,-

Bøfsandwich 129,-

Informér tjeneren om I ønsker rød/medium/well done
200 g oksekød m. bløde løg, ristede løg, agurkesalat, rødbeder, sennep, ketchup,
brun sovs, serveres i briochebolle.
Tilkøb: pommes frites med mayonnaise, pr. kuvert 29,-

Flæskestegssandwich 129,-

Lun rødkål, agurkesalat, dijonnaise. Serveres i briochebolle.
Tilkøb: pommes frites med mayonnaise, pr. kuvert 29,-

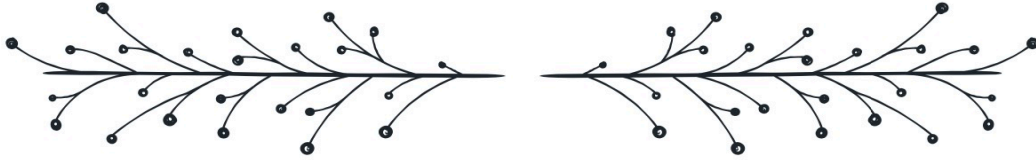
Vegetar Burger 129,-

Falafel, salat, tomat, syltede løg, drueagurker, ærtepure,
chillimayonnaise. Serveres i briochebolle.
Tilkøb: pommes frites med mayonnaise, pr. kuvert 29,-

Friturestegt rødspætte filet 149,-

M. pommes frites, remoulade, citron, dild
Kan også serveres med kartofler og persille sovs

Information vedr. allergener; spørg tjeneren



Salater

Salat med andebryst 149,-

(Uden and 99,-)

Salat af sæsonens kål, æbler, druer, saltede mandler, dressing

Cæsar Salat 139,-

Hjerte salat, cæsar dressing, croutoner, grillet kylling bryst, parmesan.

Børneretter 69,-

Fra 11 år og derunder i selskab med mor og far

Paneret kyllingestykker

Serveres med pommes frites og mayonnaise

Stegt flæsk

4 stk. Stegt flæsk, kartofler, persille sovs

Fiskefilet

Paneret fiskefilet m. pommes frites og remoulade

Pasta og Kødsovs





OST/DESSERT

Mild Ost 79,-

Peberfrugt, lyst brød, Druer

Gammel ost 89,-

Sky, radisser og rødløg, rugbrød

Vaniljeis 69,-

Chokolade og karamel sovs, m. flødeskum

Camembert 69,-

Solbærmarmelade på ristet lystbrød

Gammeldags Æblekage 69,-

Rasp, flødeskum, ribsgele på toppen

Gulerodskage. 69,-



Varme drikkevarer

<i>Filterkaffe</i>	35,-	<i>Café Latte</i>	37,-
<i>The</i>	35,-	<i>Irish Coffee</i>	79,-
<i>Cappuccino</i>	37,-	<i>Varm Kakao m. flødeskum</i>	49,-
<i>Espresso</i>	37,-	<i>Iskaffe</i>	49,-
<i>Americano</i>	37,-		

Søbogaard safter 39,-

Æblemost / Hyldeblomst / Solbær

Sodavand

Lille 0,33 cl. 34,- / Mellem 0,50 cl. 49,- / Stor 0,75 cl. 59,-

Cola / Pepsi Max / Schweppes Lemon

Faxe Kondi / Fanta Orange / Dansk vand

Læskedrikke 35,-

Ramlösa danskvand citrus

Ramlösa kildevand

Isvand 0,50 cl. 20,-



Fadøl

Grimbergen Noël



Lille 50,-

Stor 69,-

Tuborg Julebryg



Lille 39,-

Mellem 49,-

Stor 75,-

Tuborg Classic

Lille 35,-

Mellem 45,-

Stor 73,-

Grøn Tuborg

Lille 35,-

Mellem 45,-

Stor 73,-

Jacobsen Brown Ale

Lille 50,-

Stor 69,-

Grimbergen Double

Lille 50,-

Stor 69,-

Kronenbourg 1664

Lille 50,-

Stor 69,-

Flaskeøl

Heineken 0,0 %

33,-

Tuborg Classic

33,-

Grøn Tuborg

33,-

Carlsberg pilsner

33,-

Tuborg Fine Festival

35,-

Snaps 4 cl. 65,-

Isefjord (anbefales), Linie, Porse, Brøndums, Aalborg Dild, O.P. Anderson, Rød Aalborg, Export

Vinkort

Vinen serveres med et glas vand

Rødvin

Tebaldo Rosso – Italien

*Flot dybrød farve og en lifflig bouquet
afrundet i smagen og fremstår både fyldig
og blød og kan også nydes uden mad*

Glas 59,- / Flaske 295,-

Pinot Noir – Frankrig

*Let og elegant
medium fyldig smag med
toner af sorte kirsebær og et strejf af læder,
ristede kaffebønner og solbær*

Glas 63,- / 310,-

Hvidvin

Anciens Temps – Frankrig

Colombard/Sauvignon Blanc

Let og elegant

*De afrundede kanter af den blide
Colombard-drue er perfekt til Sauvignon Blanc*

Glas 59,- / Flaske 295,-

3 Woolly Sheep – New Zealand

Sauvignon Blanc

Klassisk Sauvignon Blanc

*Dejlig frisk og sprød med en elegant bouquet,
smagen kan sammenlignes med en Sancerre*

Glas 69,- / Flaske 345,-

Stimson Estate Cellars - USA

Chardonnay

Frugtrig og fyldig

*Tro mod en af Chardonnay-druens
mest udtalte karakteristika*

Chateau Ste. Michelle er et af USA's mest prominente vinhuse, grundlagt i 1934

Glas 63,- / Flaske 315,-

Rosévin

Les Amourettes - Frankrig

Halvtør med en forfriskende smag

Noter af røde bær som ribs, jordbær og hindbær

Glas 59,- / 295,-

Bobler og drinks

Spørg tjeneren