



*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,-

Hønskesalat,

Paneret fiskefilet med remoulade

Flæskesteg med lun rødkål og agurkesalat

Mild ost

(fast menu)

Claras Sild 89,-

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

Røget Laks 119,-

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

Smørstegt fiskefilet 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 Flæskestej 89,-

Agurkesalat, lun rødkål

Serveres på rugbrød

Roastbeef 99,-

Hjemmelavet ristede løg og remolade, peberrod og agurkesalat

Serveres på rugbrød

Lun leverpostej 89,-

Hjemmesyltede rødbeder og agurkesalat

Bacon og champignon

Kartoffelmad 89,-

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

Mild Ost 79,-

Peberfrugt, Druer

Serveres på lyst brød

Gammel ost 99,-

Sky, radisser og rødløg, 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.

Spicy Kylling 69,-

5 stk. panerede spicy kyllingestykker 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

Stjernesked 169,-

Stegt fiskefilet, rullet røget laks, håndpillede rejer, grønne asparges, kaviar, dressing og hvide asparges. Serveres på ristet lyst brød.

"Bemærk vores ændring af dampet fisk til fordel for røget 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,- serveres fra kl. 16-20

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 lyst brød

Æggekage 109,-

Med kartofler, serranoskinke, purløg og rugbrød

Hakkebøf 159,- serveres fra kl. 16-20

Informér tjeneren om I ønsker rød/medium/well done

Med bløde løg, agurkesalat, kartofler og brun sovs

Husets Gryderet 159,- serveres fra kl. 16-20

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, agurk, syltede rødløg, mayo. Serveres i briochebolle

Tilkøb: pommes frites med mayonnaise, pr. kuvert 29,-

Bøfsandwich 139,-

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,-

Information vedr. allergener; spørg tjeneren



Salater

Vegan Bowl 139,-

*Hjemmelavet falafel, ovnbagt rødbeder, gulerødder, edamame bønner, blandet salat
Balsamico/eddike dressing*

Cæsar Salat 139,-

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

Grønkåls salat m. kylling 149,-

Kylling, grønkålssalat, ristede mandler, æbler, syltede rødløg, salatost

Børneretter 69,-

Fra 11 år og derunder i selskab med mor og far

Kyllingebryst m. kartofler

Serveres m. brun sovs og lidt agurkestænger

Fiskefilet

friteret fiskefilet m. pommes frites og remoulade

Pasta og Kødsovs



DESSERT

Vaniljeis 69,-

Chokolade og karamel sovs, m. flødeskum

Camembert 89,-

Solbærmarmelade på ristet lystbrød

Gammeldags Æblekage 69,-

Rasp, flødeskum, ribsgele på toppen

Gulerodskage. 69,-

Bananasplit. 89,-

Vaniljeis, chokoladesovs, karamelsovs, flødeskum



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

Tuborg Classic

Lille 35,- Mellem 45,- Stor 73,-

Grøn Tuborg

Lille 35,- Mellem 45,- Stor 73,-

Carlsberg 1883

Lille 39,- Mellem 49,- Stor 75,-

Jacobsen Brown Ale

Lille 50,- Stor 69,-

Grimbergen Double

Lille 50,- Stor 69,-

Kronenbourg 1664

Lille 50,- Stor 69,-

Brewmasters IPA

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

Rødvín

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,-

Hvidvín

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