

# GLOBENS ALL INCLUSIVE

Torsdag kl. 18.00 - Fredag og lørdag kl. 19.00

Velkomstdrink

Lækker 4-retters menu

**Kvalitetsvine ad libitum** under hele middagen

Efter middagen: **aftenens drink** i baren

**I ALT KUN 475,- PR. PERSON**

**OBS! Torsdag kun 395,- pr. person**

(forudbestilling nødvendig)

## CAVA OG SNACKS

Cava til snacks pr. glas 45,-

1 snack 35,- / 2 snacks 65,- / 3 snacks 95,- / 4 snacks 125,-

### Rodfrugt chips

Af rødbede, kartoffel, gulerod og pastinak

### Nødder og pølse

Ølpølse, salte nødder og røgede mandler

### Ost og oliven

Kalamata oliven og egetræsroget Cheddar

### Pesto med grissini

Basilikum/Parmesan-pesto med grissinier

## DET LETTE

### Kyllingesalat 109,-

Stegt kylling, Parmesan, sennepsdressing, tranebær og malt-cROUTONER på salat af blandet grønt, kål og krydderurter

### Laksesalat 109,-

Laksesalat (bagt røget laks, radiser og hytteost), kartofler og malt-cROUTONER på salat af blandet grønt, kål og krydderurter

### Vegansk falafelsalat 109,-

Sprøde falafler, sesam-bagt rødbede, ristede mandler på salat af blandet grønt, kål og krydderurter

### (Den uundgåelige) Nachos med smeltet Cheddar 72,-

serveret med salsa, creme fraiche og jalapeños  
..... og med spicy kylling 92,-

## PASTA

### Krondyrsbolognese 129,-

Rigatoni med dansk kronvildt, svampe, syltede tyttebær og Parmesan

## BURGERE

**Cheese/bacon Burger** (Hakkebøf, bacon, ost) 139,-

**Chili OX** (Oksefilet, bløde løg, jalapeños) 149,-

**Italian Chicken** (Kyllingebryst, pesto, Parmesan) 139,-

- alle i øko surdejsbolle med blandet grønt, agurk, løg og burgerdressing.  
Serveret med rustikke pommes frites og chili-aioli

VI HAR OGSÅ RETTER I BØRNEHØJDE!

Burgere, pastaretter m.m. - spørg en tjener :)

# GLOBENS 1-2-3'ER

1

1 ret  
1 glas  
195,-

2

2 retter  
2 glas  
295,-

3

3 retter  
3 glas  
395,-

Vælg 1, 2 eller 3 retter - med vin  
- til retterne serverer vi kvalitetsvine fra egen import

## SKALDDYRS-SALAT

med krebshealer og citron-marinerede rejer rørt med koriander og sennep.  
Serveret med artiskok-puré og crumble af ristede valnødder og malt  
- Hvidvin: Arneis Langhe, Ascheri, Piemonte, Italien

## ROSASTEGT OKSE

med sauté af forårsgrønt, nye kartofler med persille, røget paprika-sauce og fennikel-chutney

- Rødvin: Barbera d'Alba, Fontanelle, Ascheri, Piemonte, Italien

## KÆRNEMÆLKS PANNA COTTA

med friske jordbær og hvid chokolade tuille

- Dessertvin: Moscato d'Asti, Ascheri, Piemonte, Italien

## FORRETTER

### Fiskesuppe

Bagt fisk og urter i suppe lavet med kokosmælk, ingefær, chili og anis  
som forret 82,- / som let hovedret 109,-

### Skalddyrssalat 82,-

med krebshealer og citron-marinerede rejer, rørt med koriander og sennep.  
Serveret med artiskok-puré og crumble af ristede valnødder og malt

### Tapasbræt 129,- (dele-venlig)

Lufttørret skinke, italiensk fennikel salami & chili-chorizo, fransk komælks-ost, oliven, mojo, pesto, røgede mandler, kvæde/solbær-kompot, grissini og knækbrød

## HOVEDRETTER

### Steak Bearnaise 195,-

serveret med sesam-bagte rødbeder, salat samt rustikke pommes frites med hjemmelavet bearnaise-sauce

### Rosastegt okse 178,-

med sauté af forårsgrønt, nye kartofler med persille, røget paprika-sauce og fennikel-chutney

### Dagens fisk bagt med pistache crust 178,-

med smørstegte grønne bønner, blomkål, fennikel, cherry-tomater og grøn krydderurte-olie

## DESSERTER

### Lun ostedessert 65,-

Brændt gedeost med honning på rugbrøds-cROUTON med marinerede druer

### Kærnemælks panna cotta 58,-

med friske jordbær og hvid chokolade tuille

### Chokoladefondant 58,-

med hjemmelavet vaniljeis og karamelliseret æble-puré

### Hjemmelavet is og sorbet 58,-

## SMÅT OG GODT

Hjemmebagte mini cookies 28,-

Brownie Hapsere 28,-

Hjemmelavede flødekaramel med havsalt, serveret med sprøde rugkiks 28,-