

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,-

Rødfrugt chips

Af rødbede, kartoffel, gulerod og pastinak

Nødder og pølse

Ølpølse, blandede nødder og røgede mandler

Ost og oliven

Kalamata oliven og røget Cheddar

Pesto med grissini

Basilikums-pesto med grissini

DET LETTE

Kyllingesalat 109,-

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

Laksesalat 109,-

Laksesalat (bagt og røget laks, rørt med radiser og hytteost), kartofler, friterede kapers 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, krydderurter og persilledressing

(Den uundgåelige) Nachos med smeltet Cheddar 72,-

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

PASTA

Krondyrsbolognese 129,-

Rigatoni med bolognese af 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 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

HJEMMERØGET LAKSEFILET MED WASABI

serveret med vakuum-syltet agurk, friske æbler og rygeostcreme
- Hvidvin: Arneis Langhe, Ascheri, Piemonte, Italien

ROSASTEGT ANDEBRYST OG CONFITERET ANDELÅR

serveret med pommes-duchesse med timian og gulerod, hertil sauteret rødkål og spinat samt syltede tyttebær og globens julesauce
- Rødvín: Barbera d'Alba, Fontanelle, Ascheri, Piemonte, Italien

HVID CHOKOLADE MOUSSE

serveret med ristede mandler, sprøde honningkage-brud og kirsebærstøv
- Dessertvin: Moscato d'Asti, Ascheri, Piemonte, Italien

FORRETTER

Fiskesuppe

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

Hjemmerøget laksefilet med wasabi 82,-

serveret med vakuum-syltet agurk, friske æbler og rygeostcreme

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

Dagens fisk bagt med pistache crust 178,-

hertil edamame bønner, fennikel, semi-tørrede tomater, små stegte kartofler, springløg og brunet smør med timian og citron

Rosastegt andebryst og confiteret andelår 178,-

serveret med pommes-duchesse med timian og gulerod, hertil sauteret rødkål og spinat samt syltede tyttebær og globens julesauce

Steak Bearnaise 195,-

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

DESSERTER

Lun ostedessert 65,-

Brændt gedeost med honning på rugbrøds-cROUTON

Hvid chokolade mousse 58,-

serveret med ristede mandler, sprøde honningkage-brud og kirsebærstøv

Chokoladefondant 58,-

med hjemmelavet vaniljeis og karamelliseret æble-puré

Hjemmelavet is og sorbet 58,-

SMÅT OG GODT

Hjemmebagte mini cookies 28,-

Choko hapsere 28,-

Julebag 28,-