

M E N U

Gastronomiske oplevelser med lokale råvarer i fokus
Delicious gastronomic experiences focusing on local ingredients

FADØL / DRAFT BEER

Nyd din mad med et frisk skænket glas køligt fadøl.
Vælg mellem 5 varianter.

Enjoy your meal with a freshly poured cool draft beer.
Choose from 5 variants.

LIGE UGER / EVEN WEEKS

SNACK

KYLLINGEVINGER

Stegte, sprøde kyllingevinger fra Rokkedahl med hjemmelavet rustic sauce

45,-

Chicken wings with fried, crispy chicken wings from Rokkedahl with homemade rustic sauce

HOVEDRETTER

CITY PLATTE

Charcuteri og oste fra udvalgte nordjyske lokale producenter, serveret med brød og smør

129,-

City platter with charcuterie and cheeses from selected local North Jutland producers, served with bread and butter

Ⓛ Ⓞ

CITY BURGER

180 gram Himmerlands-okseburger, ost, bacon og salat, serveret i sprød briochebolle med pommes frites og estragonmayonnaise

139,-

180g Himmerland's beef burger, cheese, bacon and lettuce, served in a toasted brioche bun with chips and tarragon mayonnaise

Ⓛ Ⓞ

KYLLINGEBRYST MED SVAMPE OG URTER

Saftig Rokkedahl-kyllingebryst i en let cremet sauce med sæsonens svampe, urter og rosmarin bagte kartofler

149,-

Chicken breast with mushrooms and herbs, tender Rokkedahl chicken breast in a light creamy sauce with seasonal mushrooms, herbs and rosemary potatoes

Ⓛ

CHILI CON CARNE

Dansk Angus, søde majs, bønner, tomat og peber, serveret med blandede ris og friskbagt brød

139,-

Danish Angus, sweetcorn, beans, tomato and peppers, served with mixed rice and freshly baked bread

Ⓞ

LASAGNE

Italiensk klassiker tilberedt med dansk Angus, serveret med let salat og friskbagt brød

129,-

Lasagna, an Italian classic made with Danish Angus served with a light salad and freshly baked bread

Ⓛ Ⓞ

VEGANSKE KØDBOLLER

Veganske kødboller, serveret i en kraftig sugo-tomatsauce, serveret med en variation af bønner og blandede ris

119,-

Vegan meatballs in a rich sugo tomato sauce, served with a variety of beans and mixed rice

Ⓥ

LAKS I CITRONSMØRCREME

Let pocheret lakse filet, serveret i mild sauce med urter og rosmarinkartofler

149,-

Salmon in lemon butter cream, lightly poached salmon fillet, served in a mild sauce with herbs and rosemary potatoes

Ⓛ

DESSERT

VANILJE PANNA COTTA

Kompot af bær

39,-

Vanilla panna cotta with berry compote

ULIGE UGER / ODD WEEKS

SNACK

KYLLINGEVINGER

Stegte, sprøde kyllingevinger fra Rokkedahl med hjemmelavet rustic sauce

45,-

Chicken wings with fried, crispy chicken wings from Rokkedahl with homemade rustic sauce

HOVEDRETTER

CITY PLATTE

Charcuteri og oste fra udvalgte nordjyske lokale producenter, serveret med brød og smør

129,-

City platter with charcuterie and cheeses from selected local North Jutland producers, served with bread and butter

Ⓛ Ⓞ

CITY BURGER

180 gram Himmerlands-okseburger, ost, bacon og salat, serveret i sprød briochebolle med pommes frites og estragonmayonnaise

139,-

180g Himmerland's beef burger, cheese, bacon and lettuce, served in a toasted brioche bun with chips and tarragon mayonnaise

Ⓛ Ⓞ

ØLMARINEREDE SVINEKÆBER

Braiserede svinekæber marineret i øl fra Søgaards Bryghus, serveret med poppede svær, citrus, urter og selleri- og kartoffelpuré

139,-

Braised pork cheeks marinated in beer from the brewery Søgaards Bryghus, served with crackling, citrus, herbs and a celeriac and potato puree

Ⓛ Ⓞ

ULIGE UGER / ODD WEEKS

HOVEDRETTER

COQ AU VIN

Marinerede kyllingelår fra Rokkedahl braiseret i rødvinssauce med bacon og perleløg, serveret med rosmarinkartofler

129,-

Marinated chicken legs from Rokkedahl braised in red wine sauce with bacon and onions, served with rosemary potatoes

Ⓞ

BOEUF BOURGUIGNON

Stykker af dansk Angus, braiseret i rødvinssauce med perleløg, serveret med selleri- og kartoffelpuré

139,-

Boeuf Bourguignon, pieces of Danish Angus, braised in red wine sauce with pearl onions, served with a celeriac and potato puree

Ⓛ Ⓞ

VEGANSKE KØDBOLLER

Veganske kødboller, serveret i en kraftig sugo-tomatsauce, serveret med en variation af bønner og blandede ris

119,-

Vegan meatballs in a rich sugo tomato sauce, served with a variety of beans and mixed rice

Ⓥ

LAKS I CITRONSMØRCREME

Let pocheret lakse filet, serveret i mild sauce med urter og rosmarinkartofler

149,-

Salmon in lemon butter cream, lightly poached salmon fillet, served in a mild sauce with herbs and rosemary potatoes

Ⓛ

DESSERT

VANILJE PANNA COTTA

Kompot af bær

39,-

Vanilla panna cotta with berry compote

URBAN
FOOD & DRINK

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.
All prices are in DKK and include VAT

Ⓛ Indeholder laktose / Contains lactose

Ⓞ Indeholder gluten / Contains gluten

Ⓥ Vegetarisk / Vegetarian