

# RESTAURANT LYNETTEN

Frokost 11-17

## Lynetteplatte

Min. 2 personer, pris pr. person 219,-  
Inkl. 2 store øl pr. person: 310,-

### Sennepssild

Med kapers & løg

### Karrysild

Med æg & løg

### Fiskefilet

Med remoulade

### Honsesalat

Med bacon & svampe

### Æg & rejer

### Brie

Med druer

### Snapsesættet

2 cl. Rød Aalborg

2 cl. Brøndum

2 cl. Linie Akvavit

Pris pr. person 110,-

## Frokostretter

### Stjernes kud • 199,-

Dampet rødspættefilet, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, rød dressing, grønne asparges, caviart, dild & citron  
(Pandestegt fiskefilet: + 30,-)

### Klassisk pariserbøf (V\*) • 189,-

200g. bøf serveret med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rød løg, rødbeder & pickles  
(300g. bøf: + 25,-)

### Lynetten burger (V\*) • 184,-

Serveres i bolle med 200g. bøf, toppet med syltede & friske agurker, løg, tomat, ost, bacon & løgringe - hertil fritter med chilimayo

### Tatar frites • 179,-

Rørt tatar serveret med fritter & chilimayo

### Klassisk bøfsandwich • 179,-

Med bløde løg, syltet agurk, remoulade, ketchup, sennep, rå løg, ristede løg & brun sovs  
(Fritter: + 25,-)

### Fiskeanretning • 194,-

Bestående af tempurerejer med chilimayo, koldrøget laks med urtdressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & toppet med mango-chili chutney - hertil brød

\*Fås også som vegetarisk

## Højtbelagt smørrebrød

### Sildetallerken • 169,-

Vores sildetallerken består af senneps- og karrysild og bliver serveret med løg, kapers, æg & dild

### Karrysild • 94,-

Toppet med kapers, løg & kogte æg

### Sennepssild • 94,-

Toppet med kapers, løg & dild

### Æg & rejer • 94,-

Serveret med caviart, dildmayo & citron - toppet med urter & tomat

### Hjemmepaneret fiskefilet med rejer • 99,-

Med asparges, mayo & caviart

(Pandestegt: +30,-)

### Hjemmepaneret fiskefilet med remoulade • 94,-

Serveret med hjemmerørt remoulade & citron

(Pandestegt: +30,-)

### Hjemmelavet honsesalat • 89,-

Toppet med sprød bacon & ristede svampe

### Rejemad • 94,-

Lyst grillet brød med håndpillede rejer, dildmayo, caviart & citron

### Tatar • 99,-

Rørt tatar serveret med løg, kapers, peberrod & æggeblomme - toppet med friske urter

### Roastbeef • 99,-

Serveret med remoulade, syltet agurk, peberrod & friterede løgringe

### Gammeløst • 94,-

Serveret med sky & rom

## Håndmadder

Kan ikke deles

### Håndmad, 1 stk. • 37,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

### Håndmadder, 3 stk. • 92,-

Uspecificeret - efter kokkens valg



## KONTAKT OS:

+45 32960055

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@couloir.dk](mailto:manager@couloir.dk)

# RESTAURANT LYNETTEN

## Forretter

17-21.30

### Tatar • 99,-

Rørt tatar serveret med kapers, peberrod, æggeblomme & løg, toppet med friske urter  
*(Som hovedret med friter: 179,-)*

### Rejemad • 99,-

Grillet lyst brød med håndpillede rejer, dildmayo, caviart & citron

### Fiskeanretning • 145,-

Bestående af tempurarejer med chilimayo, koldrøget laks med urtedressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & toppet med mango-chili chutney - hertil brød  
*(Som hovedret: 189,-)*

## Dessurter

Hele dagen

### Crêpes Lynetten • 89,-

Klassisk Crêpes Suzette, mandelflager & is

### Gammeldags æblekage • 89,-

Æblegrød, rasp, flødeskum & mandler

### Camembert frit • 99,-

Serveret med solbærmarmelade & lyst brød

### Lun æblecrumble • 99,-

Serveret med vaniljeis & bær

### Dagens kage • Dagspris

Tag et kig på vores kagemontre - her vil mindst være én slags kage

## Børneretter

For børn under 12 år

### 1 stk. fiskefilet • 79,-

Serveret med grøntsagsstænger, friter & hjemmerørt remoulade

### Nuggets • 79,-

Serveret med grøntsagsstænger, friter & ketchup

\*Fås også som vegetarisk



## Hovedretter

17-21.30

### Klassisk pariserbøf (V\*) • 194,-

200g. bøf serveret med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødøl, rødbejer & pickles  
*(300g. bøf: + 25,-)*

### Stjernesrud • 199,-

Dampet rødspætte, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, grønne asparges, caviart & rød dressing  
*(Pandestegt fiskefilet: + 30,-)*

### Lynetten burger (V\*) • 184,-

Serveret i briochebolle med bøf, toppet med syltede & friske agurker, løg, tomat, ost, bacon & løgringe - hertil friter med chilimayo

### Klassisk bøfsandwich • 189,-

Med bløde løg, syltet agurk, remoulade, ketchup, sennep, rå løg, ristede løg & brun sovs  
*(Friter: + 25,-)*

### Tatar frites • 184,-

Rørt tatar serveret med kapers, peberrod, æggeblomme & løg - hertil friter med chilimayo

### Wienerschnitzel • 245,-

Serveret med brun sovs, ærter, kapers, benfri sild, friskhøvet peberrod samt brasede kartofler

### Hakkebøf • 174,-

Serveret med bløde løg, spejlæg, kartofler, sovs & surt

### Fish 'n' chips • 199,-

Serveret med sauce tartar & grillet citron

### Dagens ret • 114,-

Skifter dagligt - spørg din tjener eller se på tavlen  
*(Storre portion: + 35,-)*

## Hver fredag

### Steg stegt som vildt • 175,-

Hertil waldorfsalat, kartofler & vildtsauce  
*(1 stor genstand: + 50,-)*

## KONTAKT OS:

+45 32960055

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@couloir.dk](mailto:manager@couloir.dk)

# RESTAURANT LYNETTEN

## Drikkevarer

### Læskedrikke

<b>Sodavand lille/stor</b>	36,- / 59,-
<i>Pepsi / Pepsi max / Faxe kondi / Mirinda orange</i>	
<b>Juice lille/stor</b>	36,- / 59,-
<i>Appelsin / æble</i>	
<b>Mælk lille/stor</b>	15,- / 25,-
<b>Hyldeblomst saft lille/stor</b>	34,- / 55,-
<i>Med eller uden brus</i>	
<b>Filtreret vand</b>	25,- pr. person
<i>Med &amp; uden brus (bestilles af hele bordet)</i>	
<b>Iskaffe lille/stor</b>	34,- / 55,-
<i>(Fås med karamel eller vanijesirup: +5,-)</i>	

### Øl

<b>Odense Pilsner lille/stor</b>	39,-/66,-
<b>Odense Classic lille/stor</b>	39,-/66,-
<b>Rød ravnshøj lille/stor</b>	44,-/69,-
<b>Grøn Tuborg 33 cl.</b>	39,-
<b>Heineken alkoholfri 33 cl.</b>	39,-

### Vin

12 cl. / 1/1

#### Hvidvin

<b>L'Esprit de Mistral Sauvignon Blanc, Frankrig</b>	298,-
<b>Rooiberg, chardonnay, Sydafrika</b>	368,-
<b>Husets vin</b>	70,- / 225,-

#### Rødvin

<b>Sensi Chianti, Italien</b>	258,-
<b>Barbera D'alba, Italien</b>	368,-
<b>Husets vin</b>	70,- / 225,-

#### Rosévin

<b>Grapes &amp; stripes, Zinfandel, USA</b>	70,- / 225,-
<b>Baron D'arignac, Syrah, Frankrig</b>	368,-

### Hjemmelavede limonader

<b>Passionsfrugt</b>	69,-
<b>Ingefær, lime &amp; mynte</b>	69,-
<i>(Tilføj hvid rom: +32,-)</i>	

### Varme drikke

<b>Espresso</b>	25,-
<b>Americano</b>	35,-
<b>Caffe latte</b>	49,-
<b>Cappuccino</b>	49,-
<b>Cortado</b>	35,-
<b>Chai latte</b>	49,-
<b>Irish coffee</b>	85,-
<b>Te</b>	30,-
<b>Varm chokolade</b>	49,-

### Drinks & spiritus

<b>Limonade med hvid rom</b>	99,-
<i>Passionsfrugt / ingefær-lime-mynte</i>	
<b>Gin &amp; tonic</b>	85,-
<b>Rom &amp; cola</b>	85,-
<b>Snaps 2 cl/1/1</b>	45,-/975,-
<i>Spørg tjeneren om udvalget</i>	
<b>Fernet Branca</b>	55,-
<b>Gammel Dansk</b>	39,-
<b>Aperol spritz</b>	85,-



#### KONTAKT OS:

+45 32960055  
Skal vi holde dit selskab?:  
[manager@couloir.dk](mailto:manager@couloir.dk)

