

RESTAURANT LYNETTEN

LYNETTEN PLATTE

Kl. 11:00-17:00

Sennepssild, karrysild, fiskefilet, hønsesalat, æg & rejer & brie med druer, hertil brød & smør

Min. 2 personer, pris pr. person 229,-
(Inkl. 2 store øl pr. person: 315,-)

SMØRREBRØD

Kl. 11:00-17:00

Sildetallerken med senneps- og karrysild samt løg, kapers, æg & dild	169,-
Karrysild med kapers, løg & kogte æg	94,-
Sennepssild med kapers, løg & dild	94,-
Æg & rejer med caviart, dildmayo & citron - toppet med urter & tomat	94,-
Hjemmepaneret fiskefilet med rejer samt asparges, mayo & caviart (Pandestegt: +30,-)	99,-
Hjemmepaneret fiskefilet med hjemmerørt remoulade & citron (Pandestegt: +30,-)	94,-
Kartoffelmad med mayo, radise, bacon & friterede løgringe	89,-
Hjemmelavet hønsesalat med sprød bacon & ristede svampe	89,-
Rørt tatar med løg, kapers, peberrod & æggeblomme, toppet med friske urter	99,-
Roastbeef med remoulade, syltet agurk, peberrod & friterede løgringe	99,-
Gammelost med sky & rom	94,-

ANDET

Kl. 11:00-17:00

Håndmad uspecificeret - efter kokkens valg	1 stk. 37,- / 3 stk. 92,-
Sandwich (efter eget valg)	135,-
• Hønsesalat md bacon, hertil fritter	
• Koldrøget laks, urtecreme & rejer, hertil fritter	

VARME RETTER

Hele dagen

Moules frites af hvidvinsdampede blåmuslinger i flødesauce med fritter & urteaioli	215,-
Fiskeanretning med tempurarejer, chilimayo, koldrøget laks med urtedressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & toppet med mango-chili chutney, hertil brød	189,-
Pariserbøf (200g.) med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder & pickles (300g. bøf: +25,-)	199,-
Stjernes kud af dampet rødspætte, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, grønne asparges, caviart & rød dressing (Pandestegt fiskefilet: + 30,-)	199,-
Lynetten burger (200g.) med ost, bacon & løgringe - hertil fritter med chilimayo Vegetarisk: halloumi	189,-
Klassisk bøfsandwich med bløde løg, syltet agurk, remoulade, ketchup, sennep, rå løg, ristede løg & brun sovs (Fritter: +25,-)	189,-
Tatar frites med kapers, peberrod, æggeblomme & løg	189,-



KONTAKT OS:

+45 32960055
Skal vi holde dit selskab?:
manager@couloir.dk

RESTAURANT LYNETTEN

BØRNERETTER

Hele dagen

Fiskefilet (1 stk.) med grøntsagsstænger, fritter & hjemmerørt remoulade	79,-
Nuggets med grøntsagsstænger, fritter & ketchup	79,-

FORRETTER

Kl. 17:00-21:30

Rørt tatar med kapers, peberrod, æggeblomme & løg, toppet med friske urter	99,-
Moules Marinières af hvidvinsdampede blåmuslinger i flødesauce	109,-
Fiskeanretning med tempurarejer, chilimayo, koldrøget laks med urtedressing samt lyngrillet tun på bund af tangsalat & mango-chili chutney, hertil brød	145,-

HOVEDRETTER

Kl. 17:00-21:30

Helstegt rødspætte med kartofler, asparges, persillesovs samt grillet citron	255,-
Wiener schnitzel med brun sovs, ærter, kapers, benfri sild, friskhøvlet peberrod samt brasede kartofler	255,-
Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, kartofler, sovs & surt	179,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener (Større portion: +35,-)	114,-
Fredagssteg af helstegt kalvefilet som vildt med bearnaise, fritter & grøn salat (kun fredag)	189,-

DESSERTER

Hele dagen

Crêpes Lynetten klassisk Crêpes Suzette, mandelflager & is	89,-
Gammeldags æblekage af æblegrød, rasp, flødeskum & mandler	89,-
Camembert frit med solbærmarmelade & lyst brød	99,-
Rabarbertrifli toppet med friske bær	99,-
Dagens kage	Dagspris



KONTAKT OS:

+45 32960055
Skal vi holde dit selskab?:
manager@couloir.dk

RESTAURANT LYNETTEN

LÆSKEDRIKKE

Lille / Stor

Sodavand <i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange</i>	36,- / 59,-
Juice <i>Appelsin / æble</i>	36,- / 59,-
Mælk	15,- / 25,-
Hyldeblomstsaft <i>Med eller uden brus</i>	34,- / 55,-
BWT vand 75 cl. <i>Med og uden brus (pr. person)</i>	25,- pr. person
Hjemmelavet limonade 40 cl. <i>Passionsfrugt / lime-mynte-ingefær</i>	69,-
Iskaffe <i>(Med karamel eller vanijesirup: +5,-)</i>	34,- / 55,-

VIN

HVIDVIN

12 cl. / 1/1

Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika	368,-
Grapes and Stripes Chardonnay, USA	75,-/298,-
L'Esprit de Mistral Sauvignon Blanc, Frankrig	85,-/398,-

RØDVIN

Sensi Chianti D.O.C.G., Italien	85,-/398,-
L'Esprit de Mistral Merlot, Frankrig	368,-
Salvador XII Tempranillo Ciranza, Spanien	75,-/298,-

ROSÉ

Baron D'Arignac, Syrah, Frankrig	75,-/298,-
L'Esprit de Mistral, IGP, Frankrig	398,-

ØL

Lille / Stor

Odense Pilsner <i>Royal Unibrew</i>	42,- / 69,-
Odense Classic <i>Royal Unibrew</i>	42,- / 69,-
Rød Ravnsbord <i>Nørrebro bryghus</i>	46,- / 72,-
Heineken 0,0%	39,-
Grøn tuborg	39,-

VARME DRIKKE

Espresso sgl./db.	25,- / 48,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte db.	49,-
Cafe cappuccino db.	49,-
Cortado	35,-
Irish Coffee	85,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Varm chokolade	49,-
Te <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	30,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / lime-mynte-ingefær</i>	115,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol spritz	85,-
Snaps 2 cl. / 0,75 cl.	45,- / 975,-
Gammel dansk	39,-
Fernet branca	55,-



KONTAKT OS:

+45 32960055
Skal vi holde dit selskab?:
manager@couloir.dk