

Jernbane Restauranten

Smørrebrød

Sildetallerken
med Karrysild og Kryddersild /145,-

Æg og haandpillede Rejer
med Mayonnaise /129,-

Røget Laks paa hvidt Brød med haandpillede
Rejer og Peberrodscreme /139,-

Rødspættefilet med Remoulade /139,-

Rødspættefilet med haandpillede Rejer
og Mayonnaise /149,-

Kartoffelmad med Mayonnaise
og Purløg /119,-

Hønsesalat paa hvidt Brød
med sprøstegt Bacon /129,-

Frikadelle med
Kartoffelsalat og Surt /129,-

Roastbeef med Remoulade, Peberrod
og ristede Løg /139,-

Ostemad med hvidt Brød,
Peberfrugt og Druer /109,-

Klassiske Retter

Jernbanens Pariserbøf /199,-

Stjerneskud /219,-

Jernbane Platte

Karrysild med Løg og Kapers, Koldrøget
Laks med Røræg, Hønsesalat med Bacon,
Frikadelle med Rødkaal og Brie med Druer

Serveres med Brød og Smør

229,-

Mad til de mindste

Børn under 12 Aar kan vælge mellem alle
Forretter, Hovedretter og Smørrebrød fra vores
Menukort i halv Portion til den halve Pris.

3 retters Menu

Vælg Forret, Hovedret og Dessert
378,-

Vinmenu / 3 glas
200,-

Alle tre retter skal vælges ved Bestilling
Se eventuelle Tillæg (*) under Retterne

Forretter

Mousse af røget Ørred med Pesto
og Ærteskud /99,-

Jernbanens Rejecocktail /99,-

Tarteletter med Høns i Asparges
Serveres ogsaa vegetarisk /139,- *Tillæg 30,-

Hovedretter

Dampet Torsk med Sennepssauce, Peberrod og
Bacon, Serveres med smaa Kartoffler /229,-

Landkylling med Flødesauce, Rabarberkompot og
Surt, Serveres med smaa Kartoffler /229,-

300g. Bøf af Oksefilet med Bearnaise, Serveres
med stegt Kartoffel /319,- *Tillæg 70,-

Vegetarisk Biksemad med Spejlæg
og Bearnaise /199,-

Dagens Tavleret
Se Dagspris paa Tavlen

Desserter & Kage

Gammeldags Æblekage med Flødeskum /75,-

Jordbærgrød med Fløde /85,-

Dagens Kage /59,-

Udvalg af Smaakager /49,-

Børne Platte

Hønsesalat, Æg og Tomat, Frikadelle,
Grøntssagsstænger og Slikkepind

139,-

Jernbane Restauranten

Mousserende Vine

Castell De Fades Organic - Cava Brut Nature
Frisk smag af Mirabeller og hvide Blomster
☞ Kr. 75,- / 🍷 Kr. 355,-

Albert Sounit, Rosé, Demi-Sec, Frankrig
Livlige Bobler med delikate Nuancer af modne Bær
☞ Kr. 85,- / 🍷 Kr. 395,-

Hvide Vine

Grandfort, Colombard, Frankrig
Blød og indbydende med et klassisk fransk Udtryk
☞ Kr. 85,- / 🍷 Kr. 205,- / 🍷 Kr. 395,-

Riesling - Urban, Mosel, Tyskland
Komplekse, florale Noter med fin Mineralitet
☞ Kr. 115,- / 🍷 Kr. 265,- / 🍷 Kr. 525,-

Rosé Vine

Château D'Esclans - The Pale Rosé,
Pay du Var, Frankrig
Frisk med Smag af hvide Blomster og Fersktoner
☞ Kr. 85,- / 🍷 Kr. 220,- / 🍷 Kr. 405,-

Château D'Esclans - Whispering Angel,
Provence, Frankrig
Frisk, floral og cremet Rosé med Smag af Bær
☞ Kr. 105,- / 🍷 Kr. 285,- / 🍷 Kr. 515,-

Drikkevarer

Vand paa Kande
Kr. 30,-

Vand med Brus - Flere Smagsvarianter, Juice
Alm. Kr. 70,- / Lille Kr. 45,-

Økologisk Saft, Kakaomælk
Kr. 45,-

Mælk, pr. Glas
Kr. 25,-

Fadøl - Tuborg, Rød Tuborg
Alm. Kr. 75,- / Lille Kr. 50,-

Alkoholfri Øl - Nordic, Herslev Bryghus Pale Ale
Kr. 55,-

Snaps, Bitter, Likør, Spiritus
Per 2 cl. fra Kr. 42,-

Start med en Aperitif

Flyver Sjus
Kr. 85,-

Port O' Tonic
Kr. 85,-

Aperol Spritz
Kr. 98,-

Røde Vine

Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien
Afrundet vin med Nuancer af Bær og Chokolade
☞ Kr. 80,- / 🍷 Kr. 195,- / 🍷 Kr. 375,-

Fabien Duveau - Saumur Champigny Rouge
Les Gaignés, Frankrig
Fremragende Cabernet Franc med Bærnoter
☞ Kr. 95,- / 🍷 Kr. 230,- / 🍷 Kr. 435,-

Boutinot, Les Six - Cairanne, Rhône,
Cotes du Rhone, Frankrig
Intens og kompleks Smag med frisk Elegance
🍷 Kr. 465,-

Viña Pomal, Reserva, Rioja, Spanien
Klassisk Rødvin med lang, krydret Afrunding
🍷 Kr. 495,-

Til Desserten

Christophe Marin, Maury, Languedoc-Roussillon
Duft og Smag af Lakrids, Svesker
og kandiserede Frugter
☞ Kr. 85,- / 🍷 Kr. 635,-

Vaudon, Pineau des Charentes Blanc
Floral og frugtlig Likør med noter af
Mandler og Honning
☞ Kr. 72,- / ½ 🍷 Kr. 570,-

Warre's Otima, Portvin, 10 Aar
Fyldig og delikat Sødme med let røgede Toner
☞ Kr. 82,- / 🍷 Kr. 495,-

Cognac - Camus VSOP
3 Cl. Kr. 68,-

Kaffe, The
Kr. 45,-