



HALLERNES
spisested

MENUKORT

Husets varme ret (se tavle)	125,-
Husets suppe (se tavle)	85,-
Cheeseburger med krogmodnet oksekød	95,-
200g grillet krogmodnet oksekød, cheddar, tomat, rødløg, hjemmesyltede agurker, salat og vores hjemmelavede burgersauce	
+ pomfritter	40,-
+ dip (Vælg mellem: Chili mayo - mayo - remoulade- aioli - tartar sauce - ketchup)	10,-
Kyllingeburger	95,-
Paneret kyllingebryst, tomat, rødløg, salat, syltede agurker og vores hjemmelavede burgersauce	
+ pomfritter	40,-
+ dip (Vælg mellem: Chili mayo - mayo - remoulade- aioli - tartar sauce - ketchup)	10,-
Lasagne	109,-
Hjemmelavet lasagne med salat, dressing og brød	
Poké bowl	109,-
Laks, sushi ris, avocado, syltede rødløg, agurk, sesam, wakame tangsalat, edamamebønner, Ponzu sauce og Goma dressing	
Fish & chips	119,-
Hvid fisk i tempuradej, salat, pomfritter og tatarsauce	
Spidskålssalat	85,-
Spidskål vendt i Dijon vinaigrette, æbler, tomat, saltristede mandler og hjemmebagt brød	
+ grillede kyllingebryst	30,-
Nachos	85,-
Med dobbelt lag ost, salsa, creme fraiche og guacamole	
+ kyllingebryst	30,-
Pomfritter	40,-
+ dip (Vælg mellem: Chili mayo - mayo - remoulade- aioli - tartar sauce - ketchup)	10,-
Grillet sandwich	75,-
Club: Kylling, bacon, tomat og karrydressing	
Spicy Tuna: Tun, jalapenos, rødløg og hj.lavet pesto	
Ham n Cheese: Skinke, cheddar, tomat og Dijonnaise	
Sødt	
Coupe Danmark	59,-
Isdessert med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce	
Choko Dream	59,-
Kakaomælk med vaniljeis og flødeskum	
Belgisk vaffel	59,-
Serveret med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce	
Dagens kage	30,-
Chocolate chip cookie	25,-
Muffin	25,-

VINKORT

Bobler	Flaske	
Covides, Terra Terrae, Cava Brut Økologisk, Spanien	350,-	
Frisk, blød og rund frugtsmag med noter af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag.		
Pommery Champagne, Brut Royal, Frankrig	650,-	
Fabelagtig Champagne. Saftige, gule modne pærer, æbler, citron og den karakteristiske duft.		
Hvidvin	Glas Flaske	
Ferraton Père & Fils, La Tournée White, Frankrig	55,-	250,-
Frisk med masser af smag. Smagen er fyldig, frisk, aromatisk og unik. En vin for vinelskere.		
Nicolas Potel, Bourgogne Chardonnay, Frankrig	75,-	350,-
Fyldig smag af citrusfrugter, mineralske noter og en livlig, tør og aromatisk profil.		
Cantina Puiatti, Pinot Grigio, Italien	450,-	
Frisk, blød og lækker smag med frugt og tilpas syre. Dynamisk og velafbalanceret italiener.		
Winzer Krems, Grüner Veltliner, Østrig, Alkoholfri	75,-	350,-
Halvsød, let krydret smag. Frisk, sprød og frugtig med noter af æbler, citrus og krydderier.		
Rosé	Glas Flaske	
Ferraton Père & Fils, La Tournée Rosé, Frankrig	55,-	250,-
Frugtig friskhed, sødmefulde noter med jordbær og krydderier, simpel og let at drikke.		
Villa Aix Rosé, Coteaux d'Aix en Provence, Frankrig	350,-	
Velsmagende rosé med en lækende og blid smag. Alt i alt, en rosé i rigtig høj kvalitet.		
Rødvin	Glas Flaske	
Ferraton Père & Fils, La Tournée, Frankrig	55,-	250,-
Kraftfuld med flotte, velintegrerede tanniner smyger sig om aromaer af bær og vilde blomster.		
Nicolas Potel, Signature Pinot Noir, Frankrig	75,-	350,-
Mellemfyldig og utrolig tiltalende, frugtig vin med silkebløde tanniner og en duft af kirsebær.		
Kendall-Jackson, Vintner's Reserve Zinfandel, USA	450,-	
Fyldig vin af stor kvalitet med en helt fantastisk frugtsmag, flot tanninstruktur og saftig bærsmag.		

DRIKKEKORT

Varme drikke

Filterkaffe eller the	25,-
Dbl. Espresso	30,-
Cortado/Macchiato	30,-
Latte/Au lait/Cappuccino	45,-
+ Ekstra shot	10,-
Varm choko m. flødeskum	45,-
Kande kaffe/the	80,-

Kolde drikke

Kildevand 50 cl.	20,-
Sodavand 50 cl.	29,-
Økologisk saft 25 cl.	29,-
Iskaffe	40,-
Milkshake 50 cl.	50,-
Isvand Glas/Kande	10,- 25,-

Fadøl

25 cl. 50 cl.

Pilsner fadøl	25,-	45,-
Classic fadøl	28,-	50,-
Special fadøl	30,-	55,-
Alkoholfri øl 33 cl.		35,-

Spiritus

Spiritus 3 cl	40,-
Longdrink (spørg i baren)	80,-
Irish coffee	80,-
Lumumba	80,-