



Åbningstider

Fiskehandel

Mandag - søndag: 10:00–17:00

Steakhouse

Mandag - søndag 11:00–21:00



11.00 – 17.00

.....

- Stjernesked** / *Danish seafood classic* 189,-
2 stegte og 1 dampet rødspættefilet serveret på franskbrød med asparges og caviar
2 fried and 1 steamed plaice fillet served on white bread with asparagus and caviar
- Lynæssked** / *Lynæs Special* 199,-
2 stegte rødspættefileter, koldrøget laks, asparges, caviar serveret på franskbrød
2 fried plaice fillets with cold-smoked salmon, asparagus and caviar, served on white bread
- Marina Platte** / *Marina platter* 199,-
Rødspættefilet med remoulade, Koldrøget laks, Skaldyrssalat og Sild
Plaice fillet with remoulade, Cold-smoked salmon, Seafood salad and Herring
- Fish & Chips** 139,-
2 stk fisk med pommes frites og tatarsauce
2 pieces of fish with french fries and tartarsauce
- Rødspættefileter** / *Plaice fillets* 139,-
2 stk sprødstegte rødspættefileter med pommes frites eller rugbrød, remoulade og salat
2 crispy fried plaice fillets with french fries or rye bread, tartarsauce and salad
- Fiskefrikadeller** / *Fish cakes* 129,-
2 stk fiskefrikadeller med pommes frites eller rugbrød, remoulade og salat
2 fish cakes with french fries or rye bread, tartarsauce, and salad
- Rejemad** / *Prawns on toasted bread* 159,-
Ristet brød med håndpillede rejer, citron og mayonnaise
Toasted bread with hand-peeled shrimp, lemon, and mayonnaise
- Sildemad** / *Herring on rye bread* 119,-
Vælg mellem: Karrysild, Christiansø spegesild og Stegt sild
Choose between: Curry herring, Christiansø salted herring and Fried herring
- Varmrøget laks** 179,-
Varmrøget laks serveres med stegte kartofler og urtedressing
Hot-smoked salmon served with sautéed potatoes and herb dressing
- Pariserbøf** 189,-
Steges medium med mindre andet er bestilt
Fried beef tatare, steak is medium unless you say otherwise



BURGER / Hele dagen / Burgers - All day

-
- | | |
|---|-------|
| Classic Burger
200 g oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltet rødløg og syltet agurk
<i>200 g beef, cheese, bacon, lettuce, tomato, pickled red onion, and pickled cucumber</i> | 149,- |
| Lynæs Burger
200 g oksekød, ost, bacon, stegte løg, spejlæg, salat, tomat, syltet rødløg og syltet agurk
<i>200 g beef, cheese, bacon, fried onions, fried egg, lettuce, tomato, pickled red onion, and pickled cucumber</i> | 159,- |
| Avocado Burger
200 g oksekød, avocado og hjemmelavet guacamole
<i>200 g beef, avocado, and homemade guacamole</i> | 159,- |
| Spicy Burger
200 g oksekød, cheddarost, jalapeños, guacamole og salsa
<i>200 g beef, cheddar cheese, jalapeños, guacamole, and salsa</i> | 159,- |
| Vegetar Burger / Vegetarian Burger | 149,- |

Alle burgere serveres med pommes frites og dressing
All burgers are served with french fries and dressing

SANDWICH 11.00 - 17.00 / Sandwiches 11-17

-
- | | |
|--|-------|
| Krebsehalesalat Sandwich
<i>Crayfish Salad Sandwich</i> | 169,- |
| Koldrøget Lakse Sandwich med avocado
<i>Cold-Smoked Salmon Sandwich with avocado</i> | 169,- |
| Tunmousse Sandwich med avocado
<i>Tuna Mousse Sandwich with avocado</i> | 169,- |

Alle sandwich serveres med pommes frites og dip
All sandwiches are served with french fries and dip

SALAT Hele dagen / Salad - All day

-
- | | |
|--|-------|
| Salat med varmrøget laks
<i>Salad with hot-smoked salmon</i> | 159,- |
| Salat med koldrøget laks, rejer og avocado
<i>Salad with cold-smoked salmon, shrimp, and avocado</i> | 169,- |



17:00 – 21:00

FORRETTER – STARTERS

Tempura rejer (6 stk) / <i>Tempura shrimp (6 pieces)</i>	109,-
Rejecocktail / <i>Shrimp cocktail</i>	119,-
Laksecarpaccio / <i>Salmon carpaccio</i>	119,-
Stegte tigerrejer / <i>Pan-fried tiger prawns</i> Med hvidløg / <i>With garlic</i>	129,-

HOVEDRETTER – MAIN DISHES

Steak af oksemørbrad* / <i>Steak of tenderloin</i>	
200 g.	299,-
400 g.	399,-
Steak af Ribeye*	
300 g.	299,-
400 g.	369,-
500 g.	429,-
Lammeculotte* / <i>Lamb rump</i>	249,-
Grillet laks* med hollandaisesauce <i>Grilled salmon with hollandaise sauce</i>	249,-
Lynæsskud	249,-
<i>2 stegte rødspættefileter, koldrøget laks, asparges, caviart på franskbrød. Serveres med pommes frites og valgfri dip. 2 fried and 1 steamed plaice fillet served on white bread with asparagus and caviar. Served with french fries and a choice of dip.</i>	

*Alle hovedretter serveres med dagens garniture, kartofler og valgfri sauce. Vælg mellem:
Rødvinsauce, Pebersauce, Bearnaisesauce og Champignonsauce
*All main courses are served with the daily side dish, potatoes, and a sauce of your choice. Choose between:
Red wine sauce, Pepper sauce, Béarnaise sauce Mushroom sauce*



11.00 – 21.00

Børneburger med ost og ketchup <i>Junior burger with cheese and ketchup</i>	119,-
Rødspættefilet / Plaice fillet	85,-
Chicken nuggets	85,-
Fiskefrikadelle / Fish cake	75,-

Alle børne retter serveres med pommes frites og dip
All kids menus are served with french fries and dip

SIDES & DIP

Løgringe (6 stk) / Onion rings (6 pcs)	35,-
Pommes frites / French fries	45,-
Dip Vælg mellem: Mayo, Chilimayo, Aioli, Ketchup, Remoulade og Trøffelmayo <i>Choose between: Mayo, Chili mayo, Aioli, Ketchup, Tataresauce and Truffle mayo</i>	15,-



Pandekager med is / Pancakes with ice cream	89,-
Hjemmelavet tiramisu / Homemade tiramisu	79,-
Chokoladecake med is / Chocolate cake with ice cream	79,-



HVIDVIN • WHITE WINE

Chardonnay – La Strada. Abruzzo, Italien gl. 69,- / ½ fl. 149,- / fl. 249,-
Frisk og frugtig italiensk hvidvin med lys gul farve. Noter af blomster, citrus og et strejf af tropisk frugt i både duft og smag.
Abruzzo, Italy. Fresh and fruity Italian white wine with a pale yellow colour. Notes of flowers, citrus and a hint of tropical fruit on both nose and palate.

Riesling Trocken – Devil's Rock. Pfalz, Tyskland gl. 85,- / ½ fl. 179,- / fl. 309,-
Frisk og sprød Riesling med lys gul farve. Medium tør og syrlig med noter af grøn pære, citrus, honningmelon og æble. Lang eftersmag.
Pfalz, Germany. Fresh and crisp Riesling with a pale yellow colour. Medium-dry with lively acidity and notes of green apple, citrus and honeydew melon. Long finish.

Pinot Grigio – Riva d'Oro. Veneto, Italien fl. 369,-
Tør og frisk hvidvin med god fylde og sprødhed. Elegant og frugtig duft. Smagen er blød og harmonisk.
Veneto, Italy. Dry and fresh white wine with good body and crispness. Elegant and fruity aroma with a soft and harmonious palate.

Sauvignon Blanc – 1769. Marlborough, New Zealand fl. 429,-
Frisk og sprød vin med elegant og vedvarende finish. Frugtig med noter af stikkelsbær og hyldeblomst.
Marlborough, New Zealand. Fresh and vibrant wine with a clean, lingering finish. Fruity with notes of gooseberry and elderflower.

Chablis – Chartron et Trébuchet. Bourgogne, Frankrig fl. 549,-
Klassisk tør og mineralsk hvid Bourgogne med fine frugtige toner. Lys og klar med noter af citron og grønne æbler. Frisk med god syre og den karakteristiske mineralske finish, som Chablis er kendt for.
Burgundy, France. Classic dry and mineral white Burgundy with fine fruit notes. Pale and clear with aromas of lemon and green apple. Fresh with lively acidity and the characteristic mineral finish for which Chablis is known.

ROSÉVIN • ROSÉ WINE

Rosé – Filari. Abruzzo, Italien gl. 69,- / ½ fl. 149,- / fl. 249,-
Blød, halvtør rosé med lette noter af jordbær. Farven er klassisk rosé med et strejf af kirsebær. Intens aroma af røde frugter.
Abruzzo, Italy. Soft, off-dry rosé with light notes of strawberry. Classic rosé colour with a hint of cherry. Intense aroma of red fruits.

Grenache Gris – Doriac. Languedoc, Frankrig gl. 85,- / ½ fl. 179,- / fl. 309,-
Klassisk tør og mild sydfransk rosé med bløde frugtige toner og fin friskhed. Smuk laksefarvet rosé med en elegant duft af røde frugter og en behagelig syrlighed.
Languedoc, France. Classic dry and gentle southern French rosé with soft fruity tones and fresh acidity. Beautiful salmon colour with elegant aromas of red fruits and a pleasant crispness.



RØDVIN • RED WINE

Cabernet Sauvignon – La Strada. Abruzzo, Italien gl. 69,- / ½ fl. 149,- / fl. 249,-
En frugtig rødvin med delikate aromaer af sorte bær, brombær og blåbær.
Mellemfyldig med en krydret profil.

Abruzzo, Italy. A fruity red wine with delicate aromas of black berries, blackberry and blueberry. Medium-bodied with a lightly spiced profile.

Shiraz – McPherson. Victoria, Australien gl. 85,- / ½ fl. 179,- / fl. 309,-
Frugtig og karakterfuld rødvin. Halvtør og mediumfyldig med
klassisk saft og kraft fra "Down Under". Rubinrød farve med noter af
modne brombær, blommer og et strejf af krydderi.

Victoria, Australia. Fruity and characterful red wine. Off-dry and medium-bodied with classic richness from Down Under. Ruby red colour with notes of ripe blackberry, plum and a hint of spice.

Pinot Noir – La Cour des Grands. Languedoc, Frankrig fl. 369,-
En frisk og let generøs vin med rubinrød farve og aromaer af kirsebær
og krydderier.

Languedoc, France. A fresh and light, generous wine with a ruby red colour and aromas of cherry and spice.

Ripasso Superiore – Semprebon. Valpolicella, Italien fl. 479,-
Klassisk Ripasso med både kraft og blødhed. Druerne håndplukkes og
sorteres omhyggeligt. Smagen er rig og generøs med varme og fylde.
Duften er fyldt med solbær, mokka og sveskeblommer.

Valpolicella, Italy. Classic Ripasso with both power and softness. Grapes are handpicked and carefully sorted. Rich and generous with warmth and body. Aromas of blackcurrant, mocha and dried plum.

Amarone – Semprebon. Valpolicella, Italien fl. 549,-
Flot mørk farve med en koncentreret og kompleks bouquet. Kraftfuld vin
med silkebløde tanniner. Finish med modne sorte bær og noter af mokka,
mandel og svesker. En skøn vin, der åbner sig flot efter dekantering.

Valpolicella, Italy. Deep colour with a concentrated and complex bouquet. Powerful wine with silky tannins. Finish of ripe dark berries with notes of mocha, almond and dried fruit. A beautiful wine that opens up perfectly after decanting.

MOUSSERENDE • SPARKLING WINE

Spumante Brut – Fortepasso. Piemonte, Italien gl. 65,- / fl. 249,-
Let sødlig og elegant mousserende vin. Tør og livlig med lys strågul farve
og grønne reflekser. Frisk og frugtig duft med lette citrusnoter.

Piedmont, Italy. Lightly off-dry and elegant sparkling wine. Dry and lively with a pale straw-yellow colour and green reflections. Fresh and fruity aroma with light citrus notes.



DRIKKEVARE
BEVERAGES

FADØL / DRAFT BEER

Carlsberg pilsner 25cl. / 50cl	45,- / 65,-
Tuborg classic 25cl. / 50cl	45,- / 65,-
Grimbergen double 33cl / 50cl	59,- / 79,-

FLASKEØL / BOTTLED BEER

Blanc 1664 33cl.	55,-
Jacobsens IPA 33cl	55,-

ALKOHOLFRI / NON-ALCOHOLIC

Brooklyn special effects (mørk øl) 33cl	55,-
Carlsberg Nordic 33cl	49,-

KOLDE DRIKKE / SOFT DRINKS & WATER

Sodavand 25cl / 50cl / <i>Soft drinks</i>	39,- / 55,-
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Lemon, Faxe Kondi	

Danskvand Ramløse 33cl	39,-
Natural og citrus	
<i>Sparkling water Natural og citrus</i>	

Icetea 50cl	49,-
-------------	------

Søbogaard økologisk 33cl / <i>Organic</i>	39,-
Hyldeblomst, Æblemost og Appelsin	
<i>Elderflower, Apple Juice, and Orange</i>	

1 glas vand / <i>Glas of water</i>	15,-
Følger gratis med til vin	
<i>Included free with wine</i>	



KAFFE
COFFEE

Kaffe / <i>Coffee</i>	29,-
Espresso	25,-
Cafe latte	49,-
Cappuccino	35,-
Americano	29,-
The / <i>Tea</i>	29,-
Varm kakao / <i>Hot chocolate</i>	49,-
Chai Latte	49,-



DRINKS
DRINKS

Aperol spritz	85,-
Gin hass	85,-
Gin & tonic	85,-
Rom & cola	85,-



SPIRITUS
LIQUOR

Cognac	45,-
Diverse spiritus / <i>Various liquors</i>	25,-
Diverse likører / <i>Various liquors</i>	40,-
Irish coffee	69,-
Snaps / <i>Schnapps</i>	25,-
Linje aquavit, O.P. Andersen og Rød Ålborg	

.....

Åbningstider

Fiskehandel

Mandag - søndag: 10:00–17:00

Steakhouse

Mandag - søndag 11:00–21:00