



## ØNSKET GRILLNING AF KØD

**Blue** meget rød, kold center

**Rare Rød**, kold center

**Medium Pink**, varm center

**Well done** hel gennemstegt, anbefales ikke

Spørg venligst efter specielt vinkort, som vi anbefaler til dette menukort.

## Ferdinand`s SPECIALE A LA CARTE KORT



## FORETTER

### Ferdinand's Bøfhus

har fornøjelsen af at lancere et anderledes og spændende A la carte kort. På dette kort kan du sammensætte din helt egen menu hvad angår grøntsager, kartofler, saucer og andet spændende lækker tilbehør. Kødet vi bruger til dette A la carte kort er "Tør modnet bøf", det vil sige at vi kun bruger 100% prime-kød, specielt udvalgt, fodret med majs og naturlig modnet i 28 - 56 dage. Tør modning er en teknik hvor temperatur, fugtighed og luft-cirkulation kontrolleres meget nøje for at mørne kødet, mens kødet udvikler en intens smag.

### Rejecocktail "Ferdinand style"

Grillede BBQ rejer, serveres i cocktailglas med salat, rød dressing og pynt af krebschaler, lime og kaviar  
89,.

### Dampede muslinger

Dampet i hvidvin og øl, med hvidløg, løg, mild chili og krydderurter  
89,-

### Luksus tapas tallerken

Bestående af marinerede artiskokhjerter, lufttørret spansk skinke, grillede peberfrugter marineret med hvidløg. Hertil ansjosfilet og ferdinands hvidløgsbrød  
99,-

### Surf N` Turf skewers

80 g grillet filet toppet med skaldyr (rejer, hummerchaler, krabbe surimi)  
119,-

## HOVEDRETTER

### Ribeye steak ( Entrecote )

250 g 239,-

### Oksemørbrad

200 g 279,-

300 g 309,-

### Oksefilet

200 g 219,-

300 g 249,-

## KRYDRET STEAK

### Ribeye steak ( Entrecote )

250 g 249,-

### Oksemørbrad

200 g 289,-

300 g 319,-

### Oksefilet

200 g 229,-

300 g 259,-

### Til hele bordet

Helstegt oksemørbrad af 56 dages modnet kød  
329,- pr. pers.

## TILBEHØR

### Sauce

Hjemmelavet bearnaise, Madagaskar, pebersauce, whiskysauce, rødvinssauce eller persillesmør

Alle ovenstående saucer er hjemmelavede

### Grøntsager

Stegte champignon, stegte løgringe, grillet asparges eller blandede friske grøntsager i wok.

### Kartofler

Pommes frites, pommes d'usches, kartoffel både, rösti kartofler. Eller dagens kartoffel.