

Nr.	Navn på retterne
15	Aborrer stegt i vildmarken
129	Andebryst varmrøget med en fantastisk smag
120	Auberginer fyldt med muslinger og quinoa med tomatsalat
77	Bacalhau Langfredags middag
128	Baccalao gryde Walter-Lystfisker
105	Bacon hjemmelavet
133	Basturma Armenian Style med Svinemørbrad
46	Blinis russisk pandekage med kaviar
55	Blomkålssuppe med kokosmælk og skaldyr
69	Blåhajsteak på bund af glaskål, dertil en svampesauce
62	Borscht suppe kogt på Osso Buco med Danske rodfrugter
98	Brunkål med røget flæsk, saltet flæsk, rugbrød og sennep
17	Brændenældesuppe a la Conny Kock
28	Böhmische Goulash med hjemmelavet semmel knödel
27	Böhmische semmel knödel hjemmelavet
112	Chili con carne
20	Citron peber røget laks eller havørred med kartoffelmos
78	Coq au vin Bourgogne
50	Cremet jordskokkesuppe med røget laks
38	Dampet hellefisk med hvide asparges
11	Dampet lyssejfilet med grøntsager
99	Duer stegt i gryde serveret med Waldorfsalat
101	Fasan med æbler, dadler og Portvinsauce
35	Fiske Paella
3	Fiskefrikadeller med remoulade og pommes frites
16	Fiskekage a'la Jørgen Walter
2	Fiskesuppe Hot Chili
9	Fiskesuppe med tigerrejer og jomfruhummerhaler
56	Forloren Skildpadde med æg og fiskeboller
97	Geddefiskefrikadeller med nye kartofler og smørsovs en Svensk ret
26	Gravadlaks selvfanget regnbue fra Karlstrup
118	Grisekæber braiseret i Madeira med kartoffelmos
44	Guleærter som en lystfisker laver det
132	Hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler
115	Havørred ovnbagt
18	Hovmestertorsk
71	Hummus hjemmelavet
61	Indisk fiskeret med ris til "Dagen derpå"
30	Irish Lamb Stew

81	Kalveculotte på grill med Shopska Salat
42	Kartoffel- og porresuppe med røget ål
130	Kippers i krydderolie
23	Klipfisk lavet af en lystfisker
10	Kogt laks med Hollandaise sauce
76	Kogt torsk med sennepssauce
29	Kogte krebs i krydderlage
66	Kold røget laks
131	Krondyrkølle i net med Waldorfsalat
92	Krydderfedt af ande og svine fedt
65	Krydret skaldyr med nudler
94	Kuller ovnbagt med hvide asparges, nye kartofler og dildsauce
119	Kylling på øl-dåse i Grill
90	Kyllinglår braiseret i Porter
36	Kæmperejer hjemmerøget
31	Laks eller ørred file indbagt i butterdej
68	Laks indbagt i Speltbrød
79	Laks og rejer indbagt i FilloDej
19	Laks rom-røget
72	Leverpostej med rødbeder hjemmelavet
127	Lun hjemmelavet leverpostej med flødestuvet kantareller
5	Makrel - friskfanget og stegt på panden
122	Mandel porretærte med røget laks
60	Marinerede bloody Mary sild
52	Marinerede silde filet med nye Danske kartofler
88	Marinerede, røgede tunbøffer med Shopska Salat
93	Marineret lammekølle med flødestuede kartofler
73	Moussaka med torsk eller hakket lammekød
25	Multe grillet og røget i en salt skorpe serveret med Salsa Verde
57	Multe ovnbagt på krydderurter
13	Muslingesuppe med hvidløgsbrød Pikant forret
109	Oksegryde med oksecuvette og chorizo pølse Italiensk ret
111	Oksehalesuppe - Kraftig og Hot
103	Orientalisk eller Dansk fiskeragout
37	Orientalisk torskeret med kokosmælk og karry
82	Orientaliske karry koteletter i fad med ris
7	Orientaliske rødspættefileter
67	Original Indisk homemade Chutney
114	Osso Buco sous vide cooking
40	Ost eller Rygeost hjemmelavet

40A	Ostefremstillings grej
135	Pancetta Italian Bacon
54	Pangasius filet med champignon fyldt med hvidløgsost
51	Pangasius filet med nye Danske kartofler og hvide asparges
134	Pastirma Egyptian Style med ribeye steg
85	Peber fyldt med tun og bulgur
12	Pighvar eller slethvar stegt med rod frugter
113	Pighvar ovnbagt
117	Pljeskavica (Serbisk Hamburger) med Shopska Salat
95	Rakefisk en Norsk specialitet lavet på ørreder
24	Regnbue grillet med pinjekerner ristet i hvidløgsolivenolie
137	Regnbueørred frisk fanget og varmrøget
8	Regnbueørred helstegt med kryddergrønt
58	Reje og muslinge suppe tilberedt i gryde med rodfrugter
124	Rejer i kokosmælk
59	Rimet Julelaks med Dildsnaps
14	Rimmad (saltet) laks med røræg og kryddersnaps
96	Rødfisk grillet med nye Danske kartofler og "Mormor" salat
125	Rødfisk i fad med grøntsager
49	Rødspættefilet med skaldyrsmousse
91	Røgede kartoffelmadder med Slag i
75	Røget andelår braiseret i øl
74	Røget bakskuld af ising
70	Røget makrel med kikærter og grøn salat
43	Røget ål, æggestand og purløg
100	Rørt tatar for 4 personer med hjemmelavet Hot, Rød Thaimix
136	Schwarz-Walter-Schinken
47	Sej i Hot, Rød Thaimix
63	Sej i krydret kokosmælk med ris og urter
33	Sild saltning og marinering
39	Sild til frokost hjemmerøget
48	Sildesalat af egne kryddersild
80	Skidne æg i sennepssovs med plukket torsk
102	Skipperlabskovs med purløg og rødbeder
104	Skærgårdsbrød a' la Raija og Erik fra Findland
86	Solæg med kryddersild eller røget laks
110	Sous Vide flæskesteg med sprød svær
107	Sous Vide opskrift med kalveculotte
108	Sous Vide opskrift med oksecuvette
123	Sprængt oksebryst med rodfrugter og peberrodssauce

1	Stegte sild i eddikelage med nye kartofler
89	Stenalderbrød
126	Store tigerejer med hvide asparges
41	Strandkrabbe suppe med havtaske
87	Sølakse-salat
121	Thailandske laksefrikadeller
53	Torsk bagt i stanniol med Feta eller Apetina ost og krydderier
6	Torsk marineret med tilbehør en salat
4	Torsk ovnbagt med senneps sauce
45	Torskegratin på en ny måde
34	Torskerogn varmrøget
64	Tun og rejer i krydret salat med fetaost
84	Tunbøf med ris og tomatsalat med mozzarella
116	Vildsvinekølle saltet og røget
21	Vinbjergsnegle fra jord til bord
46A	Yorkshire Pudding
106	Æbleflæsk med løg og hjemmelavet bacon
83	Æggekage med bacon til frokost
22	Ørred i gele a' la Bente
32	Ål stegte serveret med flødestuvet kartofler i persillesovs