

Svinekød:

Gode ben .....	50,-	(pr. kg.)
Grillpølser .....	175,-	-
Hakket svinekød .....	95,-	-
Hjerte .....	50,-	-
Kamsteg .....	125,-	-
Koteletter .....	125,-	-
Kæber .....	180,-	-
Lever .....	50,-	-
Medister .....	110,-	-
Mørbrad .....	160,-	-
Nakkekoteletter .....	125,-	-
Nakkesteg m/svær .....	120,-	-
Porchetta .....	115,-	-
Revelsben .....	120,-	-
Ribbensteg .....	110,-	-
Røget bacon .....	120,-	-
Schnitzler .....	105,-	-
Skank .....	60,-	-
Slag .....	110,-	-
Skinkesteg .....	100,-	-
Spegepølse .....	185,-	-

½ eller 1/1 gris på krogen ..... 49,- -

## Hereford:

Bovsteg .....	145,-	(pr. kg.)
Bovsteak .....	185,-	-
Culotte .....	250,-	-
Cuvette .....	230,-	-
Engelsk bøf af tyksteg .....	295,-	-
Entrecôte .....	295,-	-
Flank Steak .....	195,-	-
Gl. dags oksesteg af tykkam el. bov .....	145,-	-
Hakket oksekød .....	110,-	-
Hjerte, lever, tunge, oksehale .....	80,-	-
Højrebskoteletter .....	315,-	-
Kraftben .....	35,-	-
Kæber .....	140,-	-
Lårtunge .....	145,-	-
Minutbøf .....	195,-	-
Mørbrad .....	435,-	-
Nyretapper .....	260,-	-
Osso Buco .....	115,-	-
Rib Eye steak .....	315,-	-
Roastbeef .....	195,-	-
T-bone steak .....	315,-	-
Tværreb .....	95,-	-
Short ribs .....	115,-	-
Spidsbryst .....	160,-	-
Spegepølse .....	195,-	-
Wiener schnitzler .....	245,-	-
¼ eller ½ ko, på krogen .....	90,-	-

**Kanin:**

1/1 kanin, frossen .....	150,-	pr. kg.
Garvet kaninskind .....	140,-	pr. stk.

**Lam:**

Bov .....	185,-	(pr. kg.)
Coulotte .....	225,-	-
Hakket lammekød .....	145,-	-
Hjerte/lever/nyre .....	60,-	-
Koteletter .....	195,-	-
Kølle .....	205,-	-
Mørbrad .....	250,-	-
Ribben .....	50,-	-
Rygekoteletter .....	225,-	-
Slag .....	100,-	-
Spareribs .....	100,-	-