

# SMØRREBRØD

---

## LAKRIDS SILD

119DKK

Lakrids sild er toppet med gedeost, hyldeblomst syltede sennepskort og syltede rødløg Alt smørrebrød serveres på Carl Nielsens hjemmebagte rugbrød

## PEBERRODS SILD

119DKK

Sild vendt i peberrodscreme og toppet med citrus infuseret æble

## DILD SILD

119DKK

Dild sild toppet med hytteost, syltede perleløg og dildolie.

## CARL NIELSENS SILDETALLERKEN

179DKK

Årets sildetallerken i følge Berlingskes madanmelder. Dild sild, lakrids sild og peberrods sild.

## CARL NIELSENS ÆG OG REJER

169DKK

Håndpillede rejer vendt i krydderurter toppet med bakskulds mayo og et pocheret æg.

## CARL NIELSENS FISK

149DKK

Paneret torsk med hjemmelavet remoulade

## CARL NIELSENS HUMMER

Hummer, tomat og hyldeblomst - kun ved forudbestilling og minimum to personer. Dagspris Hvis du forudbestiller hummer, bliver vi nødt til at opkræve beløbet hos dig, hvis du melder afbud.

## **RØGET LAKS**

Røget laks på bund af japansk omelet toppet med peberrodsmayo

**169DKK**

## **"MASKARADE"**

Maskarade er kartofler med løvstikkemayo og fedtegrever, der er maskeret med chips lavet af gulerod i forskellige farver

**139DKK**

## **COLDINGS TATAR**

Rørt tatar toppet med estragonmayo, krølfedtperler samt croutoner vendt i krølfedt

**169DKK**

## **BRISSEL**

Brissel lavet som "sylte" toppet med ramsløgsmayo, syltede stikkelsbær samt trøffel

**149DKK**

## **KRONDYR**

Krondyr ligger på et leje af løg kompot, og er toppet med svampecreme, syltede bøgehatte og ribs

**159DKK**

## **"SOLEN ER SÅ RØD MOR"**

Rørt tatar toppet med soyamayo samt en æggeblomme farvet med rødbedesaft

**169DKK**

## **CARL NIELSENS LEVERPOSTEJ**

Andelever, grillet andehjerte og ribs

**149DKK**

## **RØDBEDE TATAR**

Bagt rødbede, æble, løg og Vesterhavs ost

**149DKK**

## **ÆGGEKAGE**

Æggekage med porto bello, løg, Duroc bacon, bagte tomater og purløg

**139DKK**

## **DUROC SPEGEPØLSE**

Spegepølse fra Duroc gris, havgus, stegte løg, brokel gel sky og karsemayo

**139DKK**

# **OSTE & DESSERT**

## **CARLS OSTESERVERING**

Vesterhavsost fra Thiese, Rød løber fra Arla Unika, Høgelundgaard en 12 måneders modnet blåskimmel fra Arla Unika. Ostene serveres med øllebrødschips

**145DKK**

## **PANDEKAGER**

Hjemmelavede pandekager med hjemmelavet parfait

**98DKK**