
MENU

S M Ø R R E B R Ø D

Karrysild

med smilene æg, rødløg & kapers
120 DKK

Kryddersild

med creme fraiche, æbler og løg
120 DKK

Lun stegt sild

med peberrod, rødløg, kapers & rødbeder
135 DKK

Silde tallerken med 3 sild

karry, krydder og stegt
195 DKK

Pandestegt rødspætte filet

med remoulade, syltet agurker, og friske urter

155 DKK

Paneret rødspættefilet

med mayonnaise, håndpillede rejer og grillet citron

165 DKK

Æg

med håndpillede rejer og mayonnaise

145 DKK

Håndpillede rejer på toast

med mayonnaise, dild og grillet citron

165 DKK

Røget laks

med flødestuede spinat

175 DKK

Roastbeef

med remoulade, syltet agurker, peberrod og
sprøde løg
145 DKK

Roastbeef

med bløde løg og spejlæg
155 DKK

Rørt tatar af okseinderlår

med dildmayonnaise og syltet løg
165 DKK

Hønsesalat

med svampe, bacon & toast
145 DKK

Sprængt kalve spidsbryst

med frikasse af asparges & gulerødder
165 DKK

V E G E T A R

Snittet marineret hvidkål & gulerødder

med nødder og æg

135 DKK

Avocado, hytteost og ristet hasselnødder

135 DKK

Ø V R I G E
F R O K O S T R E T T E R

Forretter

Terrin af foie gras

med sennepssyltede frugter og toast
190 DKK

Smørpocheret grønne asparges

med sommertrøffel og revet comté
160 DKK

Pasta "Handkerchief"

med spinat, ricotta, pinjekerner og
parmesan
155 DKK

Hovedretter

Bagt torsk

med marineret karotter, appelsinfilet, ingefær
og urter

350 DKK

Lamme koteletter

med ramsløg, knuste kartofler, chimichurri
sauce og grillet grønkål

350 DKK

Dessert

Oste

Comté 16mdr., Brie de meaux og Blå
kornblomst, serveret med hjemmelavet
knækbrød og sylt
135 DKK

Rabarber og æble kompot

med småkage crumble og flødeskum
125 DKK

Udvalg af petit fours

pr. stk. *125 DKK*

3 retters frokostmenu

620 DKK