

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

V E G E T A R

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

Ceviche af helleflynder

med mynte sesam, pistacie og ponzu
160 DKK

Pasta tagliatelle

med parmesansauce og australsk sort
trøffel
160 DKK

Smørpocheret hvide asparges

med sommertrøffel og sauce
160 DKK

Hovedretter

Bagt rødtunge

med grillet spidskål, nye danske kartofler og
beurre blanc mættet med ørredrogn

375 DKK

Kalvemørbrad

med stegt foie gras, grillet fennikel, friske
bær, nye kartofler og madeirasauce

375 DKK

Pariserbøf

stegt rare med klassisk garniture

225 DKK

Dessert

Oste

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

Citroncrème

med yuzu, brændt marengs og limoncello - *125 DKK*

Udvalg af petit fours

pr. stk. *125 DKK*

Danske jordbær

med fuldfed fløde og citrontimian is
125 DKK

3 retters frokostmenu

620 DKK