

## Frokost menukort

mandag – lørdag 11.30-15.00

### Snacks

Pistacienødder 45,-	Ristede mandler med røget salt og enebær 45,-
Umodne ferskner i olivenolie 45,-	Syltede oliven med rosmarin og timian 45,-
Krydret tun i olivenolie 60,-	Ansjoser i olivenolie 60,-
Hvide ansjoser i kryddereddike 60,-	Gillardeau østers naturel med citron pr stk. 45,-

### Smørrebrød 125,- pr stk.

*Smørrebrød serveres på økologisk rugbrød fra lagkagehuset, vi anbefaler 2 til 3 stykker pr person*

Karrysild, æbler, rå løg, æg, kapers, dild og karse

Stegt sild med sennep, syltede rødløg, kapers og dild

Avocado, rygeostcreme, rejer marineret i lime og olivenolie, dild og karse

Økologisk hønseæg og rejer, citron-mayonnaise, dild og karse

Tomat, olivenolie, røget makrel, citronmayonnaise og løgurter

Tomat, olivenolie, grillet peberfrugt, sort oliven og løgurter

Tatar af saltet laks, lime og olivenolie, friskost, agurk og radiser

Nye kartofler kogt med løvstikke, rygeostcreme, ristede løg og karse

Friteret rødspætte, remoulade, rå gulerod, dild og eddikepulver

Friteret rødspætte og rejer, citron-mayonnaise, rå gulerod, dild og eddikepulver (tillæg 25,-)

”Kylling Danois” kyllingebryst, rabarberkompot, syltede agurker og kartoffel chips

Hønsesalat, æbler, syltet knoldselleri, persille, sprødt ventrèche

Roastbeef, høvlet peberrod, syltet agurk, ristet løg, pickles og persille

Kalvetatar, rå rødbede, peberrod-mayonnaise, syltet agurk og æggeblomme (fersk)

**Vi har desværre ikke mulighed for at dele regningen i flere betalinger, og beder derfor om at der bliver afregnet samlet.**

Please note when payment with credit or debit cards, a fee is charged matching the fee the card issuer currently charges the restaurant.

## Frokost menukort

mandag – lørdag 11.30-15.00

**Dagens frokostmenu** 3 retter 365,-

**Menuen ændrer sig fra dag til dag, spørg tjeneren om dagens frokostmenu**

### Frokostretter

Gillardeau østers 6 stk. med ristet brød, citron og sherry vinaigrette med skalotteløg 195,-

½ hummer naturel, serveret med ristet brød, marineret salat og mayonnaise 195,-

Foie gras terrin med æblechutney, marineret salat og ristet brioche 195,-

Gratineret gedeost med marineret salat, syltede valnødder, rosiner og krydderurter 185,-

Meuniere stegt rødspætte med brunet smør og kapers, kartofler, citron og persille 225,-

Confiteret andelår, knuste kartofler med løvstikke og skalotteløg, salat med senneps vinaigrette 225,-

Rørt tatar med urter, cornichoner, skalotteløg og æggeblomme (fersk), grøn salat med senneps vinaigrette og sprøde fritter 225,-

*Pommes frites med mayonnaise 65,-*

*Grøn salat med sennepsvinaigrette 65,-*

### Ost & Dessert

Udvalg af oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 165,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 125,-

Rødgrød trifli med creme chantilly sprød marengs, makroner og jordbær sorbet 125,-

Tærte med karamelliserede ferskner, rørsukker og citrus, vaniljeis, hvid chokolade og pistacie 125,-

Affogato, dobbelt espresso med vaniljeis 75,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 75,-

**Vi har desværre ikke mulighed for at dele regningen i flere betalinger, og beder derfor om at der bliver afregnet samlet.**

Please note when payment with credit or debit cards, a fee is charged matching the fee the card issuer currently charges the restaurant.