

## Frokost menukort

mandag – lørdag 11.30-15.00

### Snacks

Peanuts 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*

Julekryddersild, rå løg, kapers, æblerelish og julesalat

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

Stegt sild med sennep, syltede rødløg, kapers og dild

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

Gravad laks med varme krydderier, æble-selleri mayonnaise og ”tør ræve sauce”

Friteret rødspætte, remoulade, rå gulerod, dild og eddikepulver

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

Hønsesalat, æbler, syltet knoldselleri, persille, sprødt ventrèche

Sprængt andebryst, syltede tyttebær, tyttebær gelé, timian og fløde peberrod

Confiteret og friteret frilandsgris, senneps-mayonnaise, syltede løg og marineret karse

Kamsteg, syltet rødkål, svesker, agurkesalat, flæskesvær og senneps-mayonnaise (serveres kold)

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,-

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

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 75,-*

*Grøn salat med sennepsvinaigrette 75,-*

### Ost & Dessert

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

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 125,-

Varm æble tarte tatin med creme fraiche, sveske iscreme, armagnac og kanel ”sne” 125,-

Juleparfait med pistacie, marcipan og chokolade, frisk appelsin og lun eggnog 125,-

Risalamande med vanilje, mandler og kirsebærsauce 100,-

Ristet julekrydderkage med økologisk smør 75,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 75,-

Affogato, dobbelt espresso med vaniljeis 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.