

Frokost menukort

mandag – lørdag 11.30-15.00

Snacks

Pistacienødder 45,-

Ristede mandler med røget salt og enebær 40,-

Umodne ferskner i olivenolie 45,-

Syltede oliven med rosmarin og timian 40,-

Krydret tun i olivenolie 50,-

Ansjoser i olivenolie 50,-

Hvide ansjoser i kryddereddike 50,-

Gillardeau østers naturel med citron pr stk. 40,-

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

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

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 355,-

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 165,-

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 215,-

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

Pommes frites med mayonnaise, on the side 55,-

Grøn salat med sennepsvinaigrette, on the side 55,-

Ost & Dessert

Udvalg af oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 145,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 110,-

Peach melba, pocheret fersken, friske hindbær, karamel og vaniljeis 110,-

Rabarber crumble med geleret rabarbersaft, flødeskum og vaniljeis 110,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 65,- Affogato, dobbelt espresso med vaniljeis 65,-

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.