

FROKOSTMENU 11.30 – 17.00

SNACKS

SALTE MANDLER / FLÆSKESVÆR / OLIVEN /
BRØDSTÆNGER & TAPENADE / OST
Vælg 1 slags 29,- 2 slags 55,- 3 slags 75,- 4 slags 90,- 5 slags 105,-

SMØRREBRØD

EN LÆKKER SILD
med smilende æg, kartoffel, rå løg og urtecreme

LETTRØGET TORSK
med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust

PANDESTEGT FISKEFILET
med syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo

HØNSESALAT
med blegselleri, sprødt kyllingeskind, frisk æble og kapersbær

DEN SPECIFIKKE
med lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat

DEN LUNE
med rosastegt okseryg, løg i variation samt Madagaskarpebersauce

GAMMELOST
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

På hjemmebagt rugbrød. 2 stk. anbefales. Pr. stk. 85,-

VARME RETTER

FRANSK LØGSUPPE lavet på oksefond med sprød ostecrouton 98,-

OMELET med sauté af årstidens grønt og rosmarinskinke.
Serveres smilende med salat 135,-

STJERNESKUD på hjemmebagt franskbrød med pandestegt
rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme 169,-

TARTE FLAMBEE; brødbund med cremefraiche, løg og bacon.
Bages sprød i ovnen 89,- lille salat +40,-

TARTIFLETTE; kartoffel- og løgsauté med skinke, ost og cremefraiche.
Gratineres i fad. Serveres med salat 139,-

BISTRORETEN spørg betjeningen 149,- lille salat +40,-

DAGENS VEGANER spørg gerne til dagens veganske anretning 169,-

ÅRSTIDENS ANRETNINGER

3 SMÅ FRA HAVET
Lettrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust,
Æg og marinerede rejer, Laks og urtecreme.
Hertil brød og smør 159,- lille salat +40,-

SÆSONTALLERKEN - 5 SMÅ MUNDFULDE AF ÅRSTIDEN
Lettrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesværsrust
Lufttørret lammekølle, marineret fennikel og intens tomat
Rosastegt okseryg med løg i variation samt madagaskarpebersauce
2 slags ost med garniture
– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes
Gammeldags æblekage med kompot, rasp, portvin og flødeskum
Hertil brød og smør 199,- (fravælg ost eller dessert 169,-)

SALATER

KOLDRØGET LAKS med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat 139,-

LUFTTØRRET LAMMEKØLLE med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, fennikel, oliven og intens tomat 139,-

GRILLET GEDEOST med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, rosiner i kastanjelikør, oliven og intens tomat 139,-

OST

3 SLAGS OST med garniture samt grovbrød 78,-

5 SLAGS OST med garniture samt grovbrød 125,-

– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

GRILLET GEDEOST, sprød crouton, rosiner i kastanjelikør 65,-
CAMEMBERT FRITES, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot 65,-

DESSERTER

PARFAIT IS med nougat og cognac, svøbt i chokolade 60,-
CREME BRULEE med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet 60,-
CHOKOLADEKAGE med hvid chokoladeganache. Hertil sorbet 60,-
GL. DAGS ÆBLEKAGE med kompot, rasp, portvin og flødeskum 45,-

TILKØB

GROVBRØD med smør 15,- GLUTENFRIT BRØD med smør 15,-
LILLE SALAT årstidens salater og syltede urter 40,-
FRITTER med sauce Heinz ketchup 40,-

Med forbehold for ændringer ved udefrakommende eller uforudsete hændelser