

Frokostmenu 11.30 – 17.00

Snacks

Sal tede mandler / Fl æskesvær / Oliven /
Brødstænger & Tapenade / Ost
Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

Smørrebrød

En lækker sild
smilende æg, rå og syltede løg og urtecreme

Cremet skaldyrssalat
asparges og urter

Pandestegt fiskefilet
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo

Kartoffel mad
løvstikkemayo og sprød kikærtechip

Den specifikke
unghaneterrin, kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust

Den lune
rosastegt lam, urteblanquette, artiskok og intens tomat

Gammel ost
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

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

Varme retter

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

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

Tarte Fl ambee; 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,-**

Bistroretten spørg betjeningen **149,-** lille salat **+40,-**

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning **169,-**

Årstidens anretninger

3 små fra havet
Cremet skaldyrssalat med asparges og urter,
Æg og marineret sild, Laks og urtecreme.
Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

Sæson tallerken - 5 små mundfulde af årstiden
Cremet skaldyrssalat med asparges og urter
Unghaneterrin med kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust
Rosastegt lam med urteblanquette, artiskok og intens tomat
2 slags ost med garniture
– *venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes*
Rabarbertrifli med mandelcrumble
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,-**

Unghaneterrin med årstidens salater, syltede urter og sprøde
croutoner, kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust **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, rabarberkompot **65,-**

Desserter

Parfait is med Gand Marnier og chokolade **60,-**
Creme Brulee med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **60,-**
Dessert med variation af rabarber som lille tærte og sorbet **60,-**
Rabarbertrifli med kompot, creme og mandelcrumble **45,-**

Til køb

Grovbrød med smør **15,-** Glutenfrit brød med smør **15,-**
Lille salat årstidens salater og syltede urter **40,-**
Fritter med sauce Heinz ketchup **40,-**

Venligst oplys om allergier ved bestilling. Med forbehold for ændringer