

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

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

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

Peber Makrel
intens tomat med sommerløg, salturt og citronmayo

Pandestegt fiskefilet
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajomayo

Kartoffel mad
løvstikkemayo og sprød kikærtechip

Den specifikke
unghaneterrine, kartoffelchips, stikkelsbær og sprød skinke

Den lune
svinemørbrad, sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål **125,-**

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

Varme retter

Omel et 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 **169,-** lille salat **+40,-**

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning **149,-**

Årstidens anretninger

3 små fra havet
Peber makrel med intens tomat, sommerløg, salturt og citronmayo
Æg og marinerede rejer, Laks og urtecreme.
Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

Sæsonal lerkens - 5 små mundfulde af årstidens
Peber makrel med intens tomat, sommerløg, salturt og citronmayo
Unghaneterrine med kartoffel, stikkelsbær og sprød skinke
Svinemørbrad med sommersvampe, bacon, løg og letsyltet spidskål
2 gode oste med behørig garniture
(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)
Lille dessert, tonka pannacotta, crumble og jordbær Romanoff
Hertil brød og smør **199,-** (fravælg ost eller dessert **169,-**)

Salater

Kol drøget laks med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat **139,-**

Unghaneterrin med årstidens salater, syltede urter og sprøde
croutoner, stikkelsbær og sprød skinke, 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 Grand Marnier, orange og chokolade **60,-**
Creme Brulee med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **60,-**
Jordbær dessert som tærte med tonkabønne pannacotta og
jordbær Romanoff (orangelikør). Hertil jordbørsorbet **60,-**
Rabarber trifli med kompot, flødeskum og crumble **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,-**

Gælder til 17. sep. 19. Venligst oplys om allergier ved bestilling. Med forbehold for ændringer