



FROKOSTMENU SMØRREBRØD & A LA CARTE

SMØRREBRØD

Vi anbefaler to stykker pr. person

GAMMELDAGS MODNEDE SILD

med citrus, nye kartofler, sennep
og boghvedekerner
115,-

STEGTE SILD

med confiteret og rå fennikel,
rygeost og hørmaske
120,-

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

med smilende æg, glaskål
og citronmayonnaise
125,-

GRILLET OKSETYNDSTEG

fra Grambogård med bearnaisecreme, syltede agurker,
let bagte tomater og sprød kartoffel
125,-

TATAR AF OKSEINDERLÅR

fra Grambogård med råsyltede brombær,
løvstikkeemulsion og bladselleri
130,-

SURRIB AF GRIS

fra Grambogård med rabarberkompot,
sennepscreme, flæskesvær og havesyre
125,-

HØNSESALAT

af kylling fra Gråsten med sennep, honning,
sommersvampe, radise og kyllingeskind
120,-

GRILLEDE AGURKER

med hytteost, dildemulsion,
radiser og urter
115,-

NYE KARTOFLER

med røget mayonnaise, syltede løg,
asparges og mandler
115,-

DE LUNE

LUN LEVERPOSTEJ

af Grambogård gris med bacon, stegte svampe,
syltede rødbeder og løgkompot
130,-

PANDESTEGT FISK

med syltede løg, grønne tomater
og urter
135,-

STOR TARTELET

med kylling, asparges, spinat, syltet skorzonnerod
og kyllingeskind
125,-

AAMANNS FROKOST

Undgå den svære beslutning:
Aamanns Frokost består af mindre
anretninger fra smørrebrødskortet.
Vi starter med sild efterfulgt af
fem forskellige deleretter.
Aamanns Frokost serveres med to
slags af vores økologiske brød.

til min. 2 personer
295,- (per person)
+ dessert 345,- (per person)

OST - DESSERT

OSTE

to gode oste med solbær og ølbrød
85,-

DANSKE JORDBÆR

med hyldeblomst, hvid chokolade
og mandler
85,-

BESØG OS TIL AFTEN

Vi har også åbent til aften
onsdag til lørdag

Tidsbegrænsning på bordet på 1 time og 45 minutter
Ved betaling med kreditkort, pålægges kreditkortselskabernes gebyr. Ved betaling med gavekort, informer venligst herom før bestilling



AFTENMENU SMØRREBRØD & A LA CARTE

EN GOD START

et glas bobler
110,-

SMØRREBRØD

Vi anbefaler to stykker pr. person

GAMMELDAGS MODNEDE SILD
med citrus, nye kartofler, sennep
og boghvedekerner
115,-

TATAR AF OKSEINDERLÅR
fra Grambogård med råsyltede brombær,
løvstikkeemulsion og bladselleri
130,-

HØNSESALAT
af kylling fra Gråsten med sennep, honning,
sommersvampe, radise og kyllingeskind
120,-

NYE KARTOFLER
med røget mayonnaise, syltede løg,
asparges og mandler
115,-

DE LUNE

LUN LEVERPOSTEJ
af Grambogård gris med bacon, stegte svampe,
syltede rødbeder og løgkompot
130,-

PANDESTEGT FISK
med syltede løg, grønne tomater
og urter
135,-

HOVEDRETTER

BBQ ONGLET
af Grambogård okse med små gulerødder
og tomater
235,-

PANDESTEGT KULMULE
med ærter, asparges, grillet fennikel,
brunet smør og urter
235,-

OSTE

TO GODE DANSKE OSTE
med solbær og stegt ølbrød
85,-

AFTEN MED AAMANNS

(fire serveringer)

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS
med æg

GRILLEDE AGURKER
med hytteost

HØNSESALAT
med sommersvampe og radise

NYE KARTOFLER
med røget mayonnaise,
asparges og mandler

**BRAISERET GRISETERRIN
& BBQ ONGLET**
med sommergrønt og ærtepuré

KARTOFFEL
med smør og citron

DANSKE JORDBÆR
med hyldeblomst, hvid chokolade
og mandler

Minimum to personer
395,- pr. person

TILHØRENDE SNAPSEMENU

fire forskellige Aamanns snapse
145,-

DESSERTER

DANSKE JORDBÆR
med hyldeblomst, hvid chokolade
og mandler
85,-

RØDGRØD
med kirsebær, ribs, sorbet, marengs,
szechuan og dobbelt fløde
95,-

EN FIN AFSLUTNING

afslut måltidet med økologisk stempelkaffe
samt en avec efter eget valg
75,-

Ved betaling med kreditkort, pålægges kreditkortselskabernes gebyr. Ved betaling med gavekort, informer venligst herom før bestilling