

FROKOSTMENU

**DU KAN VÆLGE AT LADE OS SAMMENSÆTTE MENUEN. SKAL BESTILLES AF MIN. 2 PERS.
ELLER BESTIL SMØRREBRØD A LA CARTE**

KLASSIKEREN

—

Start din menu med vores
sild og glæd dig derefter
til 5 deleretter med
klassikere fra hele
kortet

290,- pr. pers.

1921 FROKOST

—

Du vil blive ført igennem
en stor del af vores smagsunivers
Vi starter med sild, derefter 6
deleretter med vores klassikere
og til sidst dessert

390,- pr. pers.

SMØRREBRØD

SILD

—

Marinerede sild med citron, glaskål
og friskost

105,-

Chr. Ø-pigens sild med små kartofler
og gammel ost

95,-

*Lune stegte sild med rygeost,
løg og urter

120,-

GRØNT

—

Små kartofler med røg, chips og urter

95,-

Tomater med ristet hvidløg
og hasselnødder

110,-

FISK OG SKALDYR

—

*Fiskefrikadeller med agurk og østersvinaigrette

120,-

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer
og mayonnaise

145,-

Koldrøget Islandsk laks med æg
og hampefrømayo

140,-

Håndpillede rejer på brioche
med tomat og skovsyre

150,-

FROKOSTMENU

DET ER VIGTIGT FOR OS AT...

Vores brød består af friskkværnet rug, ølandshvede og vårhvede fra Herslev
- malet på egen stenkværn

Silden er gammeldags modnet i 6-12 måneder og fra nordatlantisk sildestamme

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ

Kødet er fra vores gode venner på Grambogård

Vi i takt med sæsonen selv fouragerer urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter

S M Ø R R E B R Ø D

KØD

—

Hønsesalat med græskar, syltede bøgehatte
og sprød kylling

120,-

Svinebryst med æble, timian
og flæskesvær

120,-

*Leverpostej af gris med hybenrose,
rødbeder og bacon

130,-

*Tatar af okseinderlår med blåbær, hibiscus,
løvstikke og rugkrummer

130,-

Grillet oksetyndsteg med bearnaiseemulsion,
syltede courgette og sprød kartoffel

130,-

OST

—

Udvalg af nordiske oste med tilbehør

40,- pr. styk.

DESSERT

—

Hindbær, fersken og ristede hasselnødder

90,-

Lagkage med kirsebær og hvid chokolade

90,-

Udvalg af vores is og sorbet

25,- pr. kugle

1921 petit fours

45,-