

# FROKOSTMENU

**DU KAN LADE OS SAMMENSÆTTE MENUEN. SKAL BESTILLES AF ALLE I SELSKABET.  
ELLER BESTIL SMØRREBRØD A LA CARTE.**

## JULEMENU

Bliv ført igennem vores smagsunivers startende med sild.  
Glæd dig derefter til både kolde og lune Aamanns julefavoritter.

Hønsesalat, koldrøget Islandsk laks, oksetatar, svinebryst, leverpostej og ost.

To serveringer - anden servering som deleretter.

**425,- pr. pers.**

## SMØRREBRØD

Vi anbefaler to stykker pr. person

### SILD

—

Gl. dags modnet sild med hjemmebrændt karry,  
æblekompot, løg, karse og æg

**105,-**

Chr. Ø-pigens sild med gammel ost, glaskål,  
syltede løg og estragon

**95,-**

\*Lune stegte sild med rygeost,  
løg og urter

**120,-**

### FISK OG SKALDYR

—

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer  
og mayonnaise

**155,-**

Koldrøget Islandsk laks med røræg,  
bladselleri og skovmærkemayo

**140,-**

Æg og rejer med fennikel, dild  
og skovsyre på ristet franskbrød

**150,-**

### GRØNT

—

Kartofler med hyldebærkapers, røg  
og ristede løg

**95,-**

# 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 den nordatlantiske sildestamme.

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ.

Kyllingen er fra Gråsten og kødet 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

Vi anbefaler to stykker pr. person

### KØD

—

Hønsesalat med syltede græskar, bølgehatte,  
kål og sprød kylling

**120,-**

\*Leverpostej af gris med hybenrose,  
rødbeder og bacon

**120,-**

Svinebryst med rødkål, sennepsemulsion,  
og flæskesvær

**120,-**

\*Tatar af okseinderlår med syltede bolchebeder,  
peberrodemulsion, løg og chips

**130,-**

Grillet oksetyndsteg med rodfrugtmoulade,  
peberrod, syltede agurk og ristede løg

**130,-**

### OST

—

Udvalg af nordiske oste  
med tilbehør

**40,- pr. styk.**

### DESSERT

—

Aamanns ris a la mande

**90,-**

Chokolade, vaniljeis  
og blåbær

**95,-**

1921 petit fours

**45,-**

\*Retten serveres med brød som tilbehør og ikke som smørrebrød.