

AFTENMENU

VI ANBEFALER AT STARTE MED EN COCKTAIL BASERET PÅ VORES HJEMMELAVEDE SNAPSE

—

Aamanns Kir Royale – Sirup, mousserende vin

110,-

Enebær snaps & Tonic – Eller klassisk GT

90,-

Stormy 1921 – Snaps, Ginger beer, lime

90,-

The Martini – Enebær snaps, Vermouth

90,-

Gimlet – Snaps, limejuice, sirup

100,-

Flyversjus – Snaps, citronvand

90,-

VORES MENU

SKAL BESTILLES AF ALLE I SELSKABET (PRIS PR. PERS.)

Snack

—

Stenbiderrogn med røget creme, skalotteløg,
karse og rugchips

—

Strandkrabbebisque med
kammuslingesoufflé og fennikel
(serveres kun ved valg af femretters menu)

—

Tatar af okseinderlår med beder, kapers,
merian-mayonnaise og chips

—

Stegt flæsk af dry-aged gris med persillesovs,
grønkål og kartofler

—

Citronfromage

4 retter til 390,- pr. pers.

+ 4 glas vin 345,- pr. pers.

5 retter til 440,- pr. pers.

+ 5 glas vin 395,- pr. pers.

SMØRREBRØD

—

Stegte blomkål med løvstikke-mayonnaise,
hasselnød og brunet smør

95,-

Koldrøget Islandsk laks med skorzonnerrod,
karse-mayonnaise og rugkrummer

140,-

*Lune stegte sild i eddike med rygeost,
løg og urter

120,-

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer
og mayonnaise

155,-

Hønsesalat med æble, selleri,
kål og sprød kylling

125,-

AFTENMENU

A LA CARTE

SNACKS

—

Østers
(pris pr. stk.)
30,-

Chips og mayonnaise
30,-

Fiskefrikadeller
med remoulade
45,-

FORRETTER

—

Stenbiderrogn med røget creme, skalotteløg,
karse og rugchips
105,-

Strandkrabbebisque med kammusling og fennikel
115,-

*Tatar af okseinderlår med beder, kapers,
merian-mayonnaise og chips
95,-

HOVEDRETTER

—

Høbagte beder med valnødder
og croquettes af gedeost
165,-

Torsk og østers med Pernod, fennikel
og grøn æble
195,-

Stegt flæsk af dry-aged gris med persillesovs,
grøn kål og kartofler
175,-

Braiseret oksesteg med jordskokker, brændte løg
og sauce med vilde svampe
190,-

OST

—

Udvalg af 3 nordiske oste serveret med
kanelbrød og marmelade
95,-

DESSERT

—

Citronfromage med blodappelsin
og karamelliserede kastanjer
90,-

Pocheret pære med honning-is
og citrontimian
90,-

Hjemmelavet is og sorbet
Spørg til dagens udvalg
30,- pr. kugle

1921 petit fours
45,-

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