

FROKOSTMENU

**DU KAN LADE OS SAMMENSÆTTE MENUEN.
SKAL BESTILLES AF ALLE I SELSKABET.**

KLASSIKEREN

—

Bliv ført igennem vores smagsunivers
over tre serveringer og med 6 retter.

Gammeldags modnet sild med citron og enebær

—

Hønsesalat med sprød kylling, tatar af okseinderlår
og koldrøget Islandsk laks

—

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer
og stegt blomkål

350,- pr. pers.

AAMANNS 1921

—

Bliv ført igennem vores smagsunivers
over fire serveringer og med 7 retter.

Samme menu som ved Klassikeren

—

Afslut med dessert
eller ost

390,- pr. pers.

ELLER BESTIL SMØRREBRØD A LA CARTE.

SMØRREBRØD

Vi anbefaler to stykker pr. person til den almindelige appetit

SILD

—

Gammeldags modnet sild med citron,
enebær, glaskål og dild

105,-

Gammeldags modnet sild med sherry, løg,
tomater og spejlæg

115,-

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

120,-

GRØNT

—

Stegte blomkål med løvstikke-mayonnaise,
hasselnød, tomater og brunet smør

95,-

Jordkokker, svampe, syltede løg
og skovsyre

95,-

FISK OG SKALDYR

—

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede grønne tomater og mayonnaise

155,-

Koldrøget Islandsk laks med skorzonerrod,
karse-mayonnaise og rugkrummer

140,-

Håndpillede rejer med fennikel, lime
og hvidløg på ristet franskbrød

150,-

*Torskerogn med kål, små kartofler,
estragon og urtecreme

140,-

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 er i takt med sæsonen og 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 til den almindelige appetit

KØD

—

Hønsesalat med æble, selleri,
kål og sprød kylling

125,-

Svinebryst med kvæde, julesalat,
senneps-emulsion og flæskesvær

125,-

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

135,-

Kalvetunge med små kartofler, syltede
gulerødder, valnødder og røget marv

135,-

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,-

*Serveres med brød som tilbehør og ikke som smørrebrød.