

# AFTENMENU

## VI ANBEFALER AT STARTE MED EN COCKTAIL OG SNACKS

### COCKTAILS

—
<b>Aamanns Kir Royale</b> Sirup, mousserende vin
<b>110</b>
<b>Enebær snaps &amp; Tonic</b> Eller klassisk GT
<b>90</b>
<b>Stormy 1921</b> Snaps, Ginger beer, lime
<b>90</b>
<b>Gimlet</b> Snaps, limejuice, sirup
<b>100</b>
<b>Flyversjus</b> Snaps, citronvand
<b>90</b>

### SNACKS

—
Chips og mayonnaise
<b>30</b>
Fiskefrikadeller med urtemayonnaise
<b>45</b>
Kalvebrisler og røget marv
<b>45</b>

### VORES MENU

#### SKAL BESTILLES AF ALLE I SELSKABET (PRIS PR. PERSON)

Snack

—

Stenbiderrogn med røget creme, skalotteløg, karse og rugchips

—

Tatar af okseinderlår med beder, kapers, merianmayonnaise og chips

—

Tartelet med vagtler, skorzonerrød, ost og forårsløg  
(serveres kun ved valg af femretters menu)

—

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

—

Øllebrød med blodappelsinsorbet og kærnemælkscreme

**4 retter til 390**

+ 4 glas vin 345

**5 retter til 440**

+ 5 glas vin 395

# AFTENMENU

## A LA CARTE

### SMØRREBRØD

—

Stegte blomkål med løvstikkemayonnaise,  
hasselnød og brunet smør

**95**

Koldrøget Islandsk laks med skorzonerrød,  
karsemayonnaise og rugkrummer

**140**

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer  
og mayonnaise

**155**

Hønsesalat med æble, selleri,  
kål og sprød kylling

**125**

### FORRETTER

—

Stenbiderrogn med røget creme, skalotteløg,  
karse og rugchips

**105**

Tartelet med vagtler, skorzonerrød, ost og forårsløg

**135**

\*Tatar af okseinderlår med beder, kapers,  
merianmayonnaise og chips

**95**

### HOVEDRETTER

—

Høbagte beder med valnødder  
og croquettes af gedeost

**165**

Stegt helleflynder med knoldselleri, ramsløgskapers  
og muslingesauce

**195**

Dry-aged gris med persillesovs, grønkål og kartofler  
"inspireret af stegt flæsk"

**175**

Oksenyretapper med jordskokker, brændte løg  
og sauce med vilde svampe

**185**

### OST

—

Udvalg af 3 nordiske oste, rugbrød med tørret frugt  
og marmelade

**95**

### DESSERT

—

Øllebrød med blodappelsinsorbet  
og kærnemælkscreme

**90**

Pocheret pære med honningis 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.