

# FROKOSTMENU

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

## KLASSIKEREN

—

Bliv ført igennem vores smagsunivers med 6 retter i tre serveringer. Nogle som deleretter.

Gammeldags modnet sild med citron og enebær  
Koldrøget Islandsk laks med skorzonerrød  
Hønsesalat med æble og selleri  
Tatar af okseinderlår med beder og merian  
Stegt blomkål med løvstikke og hasselnødder  
Smørstegt rødspætte og håndpillede rejer

**350 pr. person**

## AAMANNS 1921

—

7 retter i fire serveringer. Nogle som deleretter. Afslut med dessert.

Gammeldags modnet sild med citron og enebær  
Koldrøget Islandsk laks med skorzonerrød  
Hønsesalat med æble og selleri  
Tatar af okseinderlår med beder og merian  
Stegt blomkål med løvstikke og hasselnødder  
Smørstegt rødspætte og håndpillede rejer  
Øllebrød med blodappelsinsorbet

**390 pr. person**

## SMØRREBRØD A LA CARTE

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 små kartofler, rygeost, løvstikke og løg

**120**

### GRØNT

—

Stegte blomkål med løvstikkemayonnaise, 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 skorzonerrød, karsemayonnaise og rugkrummer

**140**

Stenbiderrogn og håndpillede rejer med æg, glaskål, crème fraiche og purløg på ristet franskbrød

**150**

\*Fiskefrikadeller med karry, syltede grøntsager og muslingesauce

**135**

# 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.

## SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person til den almindelige appetit

### KØD

—

Hønsesalat med æble, selleri,  
kål og sprød kylling

**125**

Leverpostej af gris med svampe, hasselnødder,  
løg, bacon og timian

**125**

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

**135**

Grillet oksetyndsteg med små kartofler, syltede  
gulerødder, valnødder og røget marv

**135**

### 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**

\*Serveres med brød som tilbehør og ikke som smørrebrød.