

FROKOSTMENU

LAD OS SAMMENSÆTTE MENUEN OG GUIDE JER GENNEM VORES SMAGSUNIVERS.
BEDES BESTILLES AF ALLE I SELSKABET.

KLASSIKEREN

—
6 retter i tre serveringer.
Nogle retter serveres som deleretter.

Gammeldags modnet sild med citron og hyldeblomst
Koldrøget islandsk laks med grønne jordbær
Hønsesalat med ærter og asparges
Tatar af okseinderlår med rødbede og æggeblomme
Nye kartofler med røg, syltede løg, chips og urter
Grillet oksetyndsteg med karryremoulade og peberrod

350 pr. person

AAMANNS 1921

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

Gammeldags modnet sild med citron og hyldeblomst
Koldrøget islandsk laks med grønne jordbær
Hønsesalat med ærter og asparges
Tatar af okseinderlår med rødbede og æggeblomme
Nye kartofler med røg, syltede løg, chips og urter
Smørstegt rødspætte og håndpillede rejer
Jordbær med verbena koldskål og vaniljeis

390 pr. person

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person til den almindelige appetit

SILD

—
Gammeldags modnet sild med citron, hyldeblomst,
radiser, koriander og røget fiskemayonnaise

105

Gammeldags modnet sild med sherry, løg,
tomater og spejlæg

115

*Sild på Svensk med nye kartofler, rødløg, peberrod,
crème fraiche og knækbrød

115

GRØNT

—
Grillede asparges med pocheret æg,
kørvel hollandaise og ost på ristet franskbrød

125

Nye kartofler med røg, syltede løg, granskud,
chips og urter

95

FISK OG SKALDYR

—
Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede tomater og mayonnaise

155

Koldrøget islandsk laks med grønne jordbær,
forårssalat, estragonmayonnaise og rugkrummer

140

Æg og håndpillede rejer, tørrede tomater, bacon
og dildmayonnaise på ristet franskbrød

150

*Fiskefrikadeller med karry, syltede grøntsager
og muslingesauce

125

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

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 friskost, ærter,
asparges og bacon

125

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

115

*Tatar af okseinderlår med røget rødbede,
æggeblomme, løvstikkemayonnaise og chips

135

Grillet oksetyndsteg med karryremoulade,
peberrod og ristede løg

135

OST

—

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

95

DESSERT

—

Jordbær med hyldeblomst, verbena koldskål,
mandler og vaniljeis

90

Karamelmousse, rabarber sorbet,
hasselnødder og lakrids

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.