MENU 13.06.18 – 14.08.18

AAMANNS DELI & TAKE AWAY
ØSTER FARIMAGSGADE 10
2100 KØBENHAVN Ø
TLF. 20805201

BESTIL ONLINE, FIND MENUER, OPSKRIFTER OG NYHEDSBREV
PÅ WWW.AAMANNS.DK
ELLER KONTAKT OS MED DIT NÆSTE ARRANGEMENT PÅ
CATERING@AAMANNS.DK ELLER TLF. 20805200

Vi tager forbehold for ændringer i menuen
Ved spørgsmål i forhold til allergener, spørg da personalet

We reserve the right to change the menu
For questions in relation to allergens, please ask our staff

VI LAVER ALT VORES SMØRREBRØD PÅ HJEMMEBAGT
ØKOLOGISK MALTRUGBRØD MED SURDEJ
OG MASK FRA HERSLEV BRYGHUS

ALL "SMØRREBRØD" ARE SERVED ATOP OUR HOMEMADE ORGANIC
SOURDOUGH RYEBREAD WITH SOURDOUGH AND MASH FROM
HERSLEV BREWERY

LUNT SMØRREBRØD (SERVERES KUN INHOUSE)
DE LUNE SERVERES KUN I AAMANNS DELI FRA KL. 12.00 - 16:00

DAGENS PANDESTEGTE RØDSPÆTTE, GRØN REMOULADE
MED ESTRAGON, SYLTEDE RØDLØG OG CITRON 125,-

LUN LEVERPOSTEJ MED SVAMPE, LØG, BACON,
SYLTEDE RØDBEDER OG MASSER AF KRYDDERURTER 105,-

SMAGEMENU (SERVERES KUN INHOUSE)

4 STK MINISMØRREBRØD (spørg venligst til dagens menu) 175,-

WARM SMØRREBRØD (SERVED INHOUSE ONLY)
SERVED INHOUSE ONLY FROM 12:00 PM – 4:00 PM

TODAY´S PAN FRIED PLAICE, GREEN TARTARE SAUCE WITH
TARRAGON, PICKLED RED ONION AND LEMON 125,-

WARM LIVER PATÉ WITH MUSHROOMS, BACON,
PICKLED BEET ROOT AND LOTS OF FRESH HERBS 105,-

TASTING MENU (SERVED INHOUSE ONLY)

4 PIECES OF SMALLER SMØRREBRØD (kitchen's choice) 175,-

INHOUSE 70,- pr. styk.
TO GO 65,- pr. styk.

GRØNT

AVOCADO MED CITRONCREME, SYLTEDE SALATLØG,
FORSKELLIGE KÅL OG RUGCHIPS

KARTOFFELMAD MED RØGET MAYONNAISE, ASPARGES,
CITRUS, SYLTEDE LØG OG KARTOFFELCHIPS

SMILENDE ÆG MED BAGTE TOMATER, KRYDDERMAYONNAISE,
SYLTEDE LØG OG RISTEDE MANDLER

FISK

GL. DAGS MODNEDE SILD MED HYLDEBLOMST, HINDBÆR,
FRISKOST OG BOGHVEDEKERNER

LAKSESALAT MED SPIDSKÅL, KAPERS, SYLTEDE AGURKER,
RADISER OG RUGKRUMMER

FJERKRÆ FRA GRÅSTEN

HØNSESALAT MED SENNEP OG HONNING, SELLERI, ÆBLER OG
KYLLINGESKIND

OKSE FRA GRAMBOGÅRD

GRILLET OKSETYNDSTEG MED GROV REMOULADE, GLASKÅL,
PEBERROD OG STEGTE LØG

TATAR AF OKSEINDERLÅR MED STIKKELSBÆR, ESTRAGONCREME,
RADISE OG CRUMBLE AF RUG HASSELNØDDER

OSTE FRA DANMARK

DRONNING VICTORIA MED JORDBÆRMARMELADE
OG RISTEDE MANDLER

BLÅ KORNBLOMST MED KIRSEBÆRKOMPOT,
RØDLØGSRINGE OG BOGHVEDEKERNER

INHOUSE 70,- per piece
TO GO 65,- per piece

GREEN

AVOCADO WITH LEMON CREAM, PICKLED ONIONS,
DIFFERENT KALE AND RYE CHIPS

POTATOES WITH SMOKED MAYONNAISE, ASPARAGUS, CITRUS,
PICKLED ONIONS AND POTATO CHIPS

EGGS WITH BAKED TOMATOES, SEASONED MAYONNAISE,
PICKLED ONIONS AND ROASTED ALMONDS

FRESH FISH

MARINATED HERRING WITH ELDERFLOWER, RASPBERRY,
FRESH CHEESE AND BUCKWHEAT

SALMON SALAD WITH CABBAGE, CAPERS, PICKLED
CUCUMBER, RADISHES AND RYE CRUMBS

POULTRY FROM GRÅSTEN

CHICKEN SALAD WITH MUSTARD AND HONEY, CELERIAC,
APPLE AND CHICKEN SKIN

BEEF FROM GRAMBOGÅRD

GRILLED SIRLOIN WITH REMOULADE, KOHLRABI,
HORSERADISH AND FRIED ONIONS

BEEF TARTARE OF TOP ROUND WITH GOOSEBERRIES,
TARRAGON CREAM, RADISHES AND HAZELNUT CRUMBLE

CHEESE FROM DENMARK

QUEEN VICTORIA WITH STRAWBERRY MARMELADE
AND ROASTED ALMONDS

BLUE CHEESE WITH CHERRY COMPOTE, RED ONION RINGS
AND BUCKWHEAT