

FROKOSTMENU

LAD OS SAMMENSÆTTE MENUEN OG GUIDE JER GENNEM VORES SMAGSUNIVERS.
BESTIL VENLIGST SAMME MENU TIL HELE SELSKABET.

FAVORITTERNE

—
3 stykker smørrebrød
i tre serveringer.

Gammeldags modnet sild
Hønsesalat
Smørstegt rødspætte

290 pr. person

KLASSIKEREN

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

Gammeldags modnet sild
Koldrøget islandsk laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Små kartofler
Grillet oksefilet

350 pr. person

AAMANNS 1921

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

Gammeldags modnet sild
Koldrøget islandsk laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Små kartofler
Smørstegt rødspætte
Æbletrifli

390 pr. person

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person.

SILD

—
Gammeldags modnet sild med solbær, rødbeder,
kapers og Krystal Karl mayonnaise

105

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

115

*Lun stegt sild med selleri, sennepsfrø,
rygeost og salvie

120

GRØNT

—
Bagt græskar med Blå Bornholm ost, brunet smør,
syltede løg og hasselnødder

95

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

95

FISK OG SKALDYR

—
*Fiskefrikadeller med stuvet kål, nye løg,
ansjoser og brunet smørsauce

130

Koldrøget islandsk laks med fennikel, æbler, purløg,
dildmayonnaise og ristede mandler

140

*Pandekage med taskekrabbe, skorzonnerrod,
peberrodssauce og karse

150

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede tomater og mayonnaise

155

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 er 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 fouragerer selv urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter.

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person

KØD

—

Hønsesalat med æble, jordkokker, grønkål,
bacon og Karl Johan svampe

125

Leverpostej af gris med skovsvampe, hasselnødder,
hybenrødbeder, bacon og timian

115

Grillet oksefilet med røget remoulade, syltede
kantareller, peberrod og ristede løg

135

*Tatar af okseinderlår med syltede stikkelsbær,
æggeblomme, løvstikkemayonnaise og chips

135

OST

—

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

95

DESSERT

—

Æbletrifli

90

Havtornsorbet, karamel
og marengs

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.