

FROKOSTMENU

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

FAVORITTERNE

—

3 stykker smørrebrød
i en servering

Gammeldags modnet sild
Hønsesalat
Smørstegt rødspætte

280 pr. person

AAMANNS JULEMENU

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres som deleretter
Afslut med dessert

Gammeldags modnet sild
Koldrøget islandsk laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Smørstegt rødspætte
Leverpostej
Ost

395 pr. person

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person

SILD

—

Gl. dags modnet sild med hjemmebrændt karry,
æble, løg, karse og æg

105

*Chr. Ø-pigens sild med løg, kartoffel, ost,
peberrod og crème fraiche

115

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

120

GRØNT

—

Jordskokker, syltede svampe, brunet smør, skovsyre
og hasselnødder

95

Små kartofler med peberrodscreme,
syltede sennepsfrø, chips og karse

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

Æg og rejer med syltet tomat, rosenkål og røget
muslingeemulsion på ristet franskbrød

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 græskar, grønkål, bacon
og Karl Johan svampe

125

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

115

Svinebryst med kvæder, svesker, rødkål
og flæskesvær

135

*Tatar af okseinderlår med rødbeder, kapers, Krystal
Karl mayonnaise og sprødt rugbrød

135

OST

—

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

95

DESSERT

—

Ris a la mande

90

Chokolademousse og solbær

90

1921
petit fours

45

*Serveres med brød som tilbehør og ikke som smørrebrød.