

# FROKOSTMENU

## FAVORITTERNE

(Skal bestilles til hele bordet)

—

3 stykker smørrebrød

Gammeldags modnet sild

Hønsesalat

Smørstegt rødspætte

**280**

## AAMANNS 1921

(Skal bestilles til hele bordet)

—

7 retter i tre serveringer  
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

Koldrøget islandsk laks

Hønsesalat

Tatar af okseinderlår

Smørstegt rødspætte

Frikadelle

Citronfromage

**380**

## SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person

### SILD

—

Gammeldags modnet sild med solbær,  
røget rødbede, Krystal Karl ost og skovsyre

**105**

\*Christiansø sild med løg, kartoffel,  
ost, peberrod og cremefraiche

**115**

\*Lun stegt sild med knoldselleri,  
sennepsfrø, rygeost og salvie

**120**

### GRØNT

—

Jordkokker, syltede svampe, brunet smør,  
skovsyre og hasselnødder

**95**

Blomkål, estragonmayonnaise,  
syltede tomater, bladselleri og mandler

**95**

### FISK OG SKALDYR

—

\*Torskerogn med rygeost, kartofler, purløg,  
julesalat og bottarga

**125**

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

**140**

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,  
syltede tomater og mayonnaise

**155**

Æg og rejer med syltede tomater,  
rosenkål og røget muslingemayonnaise  
på ristet franskbrød

**150**

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 er bagt med friskkværnet biodynamisk hvede fra Herslev.

vores marinerede sild er gammeldags modnet i 6-12 måneder.

vores laks er fra Island og koldrøget over bøgetræ.

arbejde med sæsonerne og selv fouragere urterne til vores hjemmelavede snaps.

dyrene vi serverer, har haft et anstændigt liv. Derfor er kyllingen fra Gråsten og kødet fra Grambogård.

## SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker pr. person

### KØD

—

Hønsesalat med græskar, grønkål, bacon  
og karljohansvampe

**125**

\*Tatar af okseinderlår med stikkelsbær, løg,  
løvstikkemayonnaise og kartoffelblinis

**135**

Leverpostej med svampe, hasselnødder,  
rødbeder i hybenroseeddike, bacon og timian

**115**

\*Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

**135**

### OST

—

Udvalg af 3 danske oste  
serveret med rugbrød,  
tørret frugt og marmelade

**95**

### DESSERT

—

Citronfromage med granola,  
blodappelsin og estragon

**90**

Chokolademousse og solbær

**90**

Hjemmelavet is og sorbet  
Spørg til dagens udvalg

**30 pr. kugle**

Petit fours

**45**

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