

AFTENMENU

COCKTAILS

- **Flyversjus** Snaps, citronvand
90
- Stormy 1921** Snaps, Ginger beer, lime
90
- Enebærsnaps & Tonic** Eller klassisk GT
90
- White Moldavian** Snaps, kaffelikør, mælk
90
- Aamanns Kir Royale** Sirup, mousserende vin
110
- Aamanns Spritz** Snaps, sirup, mousserende vin, danskvand
110

SNACKS

- Dagens snack
30
- Chips og mayonnaise
30

DEN KOMPLETTE 1921-OPLEVELSE

Bobler
7-retters menu
Vinmenu
Vand ad libitum
Kaffe eller te

1050 pr. person
(Minimum 2 personer)

4-RETTERS MENU

(Bestilles til hele bordet)

Snack

Rimmet helleflynder med østers, rosenkål,
ramsløgskapers, dild og rugchips

Tatar af okseinderlår med stikkelsbær,
løvstikkemayonnaise og kartoffelblinis

Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

Citronfromage med granola,
blodappelsin og estragon

390
+ 4 glas vin 345

7-RETTERS MENU

(Bestilles til hele bordet)

Nogle retter serveres som deleretter

3 x Snacks

Torskerogn med rygeost, kartofler,
purløg, julesalat og bottarga

Rimmet helleflynder med østers, rosenkål,
ramsløgskapers, dild og rugchips

Tatar af okseinderlår med stikkelsbær,
løvstikkemayonnaise og kartoffelblinis

Brændte løg med haselnødder og enebærsmør

Blæksprutte med syltet knoldselleri,
purløg, fiskefumé og brunet smør

Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

Citronfromage med granola,
blodappelsin og estragon

540
+ 5 glas vin 395

Med forbehold for ændringer i menuen.

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

AFTENMENU

VI ANBEFALER MELLEMLERE OG FEM RETTER PR. PERSON

RETTER

—

Torskerogn med rygeost, kartofler,
purløg, julesalat og bottarga

125

Rimmet helleflynder med østers, rosenkål,
ramsløgskapers, dild og rugchips

105

Tatar af okseinderlår med stikkelsbær,
løvstikkemayonnaise og kartoffelblinis

115

Brændte løg med haselnødder og enebærsmør

105

Blæksprutte med syltet knoldselleri,
purløg, fiskefumé og brunet smør

130

Frikadelle med stuvet kål,
tyttebær og persille

135

Braiseret oksehale med kartoffelgratin, kål
og sorte trompetsvampe

140

SMØRREBRØD

—

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

95

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

115

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede tomater og mayonnaise

130

Hønsesalat med græskar, grønkål, bacon
og karljohansvampe

105

OST

—

Udvalg af 3 danske oste
serveres 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

DET ER VIGTIGT FOR OS AT...

Vores brød består af friskkværnet hvede fra Herslev.

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.