

SMØRREBRØD KOLONIAL DELIKATESSE

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

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

LUNT SMØRREBRØD

INHOUSE / TO GO

DAGENS PANDESTEGTE RØDSPÆTTE, GRØN REMOULADE
MED ESTRAGON, SYLTEDE RØDLØG OG CITRON 135,- / 125,-

LUN LEVERPOSTEJ MED SVAMPE, LØG, BACON,
SYLTEDE RØDBEDER OG MASSER AF KRYDDERURTER 105,- / 95,-

SMAGEMENU (SERVERES KUN INHOUSE)

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

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

GRØNT

AVOCADO MED CITRONCREME, KÅL, SYLTEDE SALATLØG OG
RUGBRØDSCHIPS

KARTOFLER MED PERSILLEEMULSION, SYLTEDE LØG, GLASKÅL
OG RISTEDE MANDLER

FISK

GAMMELDAGS MODNEDE SILD MED SOLBÆR, RØDBEDER,
PEBERRØD, CREME FRAICHE, RØDLØG OG STEGT BOGHVEDE

KOLDRØGET LAKS MED PURLØGSEMULSION, FENNIKEL, ÆBLER
OG SMØRSTEGTE RUGKRUMMER

FJERKRÆ FRA GRÅSTEN

HØNSESALAT MED HONNING, ÆBLER, SELLERI, HJERTESALAT
OG STEGT KYLLINGESKIND

GRIS FRA GRAMBOGÅRD

BRAISERET GRISEBRYST MED KARDEMOMME, PÆRE,
SENNEPSMAYONNAISE OG FLÆSKESVÆR

OKSE FRA GRAMBOGÅRD

GRILLET TYNDSTEG MED BEARNAISECREME, BAGTE TOMATER,
SYLTET AGURK OG SPRØD KARTOFFEL

RØRT OKSETATAR MED LØVSTIKKEEMULSION, CORNICHONS,
RADISE OG HASSELNØDDECRUMBLE

OSTE FRA DANMARK

DRONNING VICTORIA MED APPELSINVANILJE MARMELADE OG
RISTEDE MANDLER

BLÅ KORNBLOMST MED GRÆSKAR, HAVTORNSKOMPOT OG
VALNØDDER

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

For at fuldende din oplevelse hos Aamanns,
anbefaler vi at prøve Aamanns hjemmelavede sæsonsnavs

AAMANN'S ANBEFALER

PRIS PR. PERS.

SERVERES KUN INHOUSE

TO VALGFRIE STYKKER OG PANDESTEGT RØDSPÆTTE	245,-
TO VALGFRIE STYKKER OG LUN LEVERPOSTEJ	225,-
TRE STYKKER VALGFRI SMØRREBRØD	205,-

DRIKKEVARER

GLAS / FLASKE

HVIDVIN

SAUVIGNON BLANC

70,- / 270,-

DE CHANSAC, GASCOGNE, FRANKRIG
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter

RIESLING BY THE GLAS

75,- / 300,-

VILLA HUESGEN, TYSKLAND
Vibrerende syre, saftig fin frugt og spændstig
finish i perfekt balance

RØDVIN

CABERNET SAUVIGNON/SYRAH

65,- / 250,-

SENSAS, PAYS D'OC, FRANKRIG
Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen

ROSÉ VIN

CINSAULT

70,- / 250,-

PRETTY GORGEUS, LIGI, FRANKRIG
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet
rød peber og frugtrig smag

SNAPS

VI LAVER VORES EGNE SNAPSE MED UDTRÆK AF DE RÅVARER,
VI BRUGER I VORES KØKKEN

SNAPS - FLERE VARIANTER (spørg venligst til udvalget)

GLAS / 3 CL 55,-

AAMANN'S SNAPSEBRÆT - smag 4 forskellige varianter 165,-

ØL

AAMANN'S INDIA PALE ALE 7,4% - 33 CL 65,-

HERSLEV INDIAN DARK ALE 6,2% - 33 CL 65,-

HERSLEV HVEDE 5% - 33 CL 65,-

HERSLEV PILSNER 5,5% - 33 CL 65,-

REFSVINDINGE ALE 16 5,7% - 33 CL 35,-

THY ØKOLOGISK BRYGHUS - 33 CL 35,-

Pilsner 4,6%, Classic 4,6%, Humle 5,8%

SAFT OG LEMONADE

ØKOLOGISK SAFT FRA NATURFRISK - 27,5 CL 35,-

Hyldeblomst, Rabarber, Æble, Ingefær

AAMANN'S HJEMMELAVEDE LEMONADE - 35 CL 40,-

75 CL 60,-

VAND OG SODAVAND

KILDEVAND STENKULLA MED ELLER UDEN BRUS - 33 CL 30,-

70 CL 60,-

NATURFRISK SODAVAND - 25CL 30,-

Cola, Hyldebrus, Hindbærbrus, Ginger Ale, Lemon

KAFFE OG KAGE

FRISKMALET STEMPELKAFFE PR. PERS. 35,-

TE - SORT, GRØN, CHAI, PR. PERS. 35,-

KAFFE OG DAGENS KAGE / DESSERT

70,-

DAGENS KAGE / DESSERT (spørg venligst til dagens udvalg) 45,-