

# FROKOSTMENU

## AAMANNS 1921

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer  
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

—

Gravad laks

Hønsesalat

Tatar af okseinderlår

Smørstegt rødspættefilet

Frikadelle med stuvet kål

—

Citronfromage

**380 per person**

## FAVORITTERNE

Bestilles til hele bordet

—

3 mindre stykker smørrebrød  
i én servering

Gammeldags modnet sild

Hønsesalat

Smørstegt rødspættefilet

**290 per person**

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

## S M Ø R R E B R Ø D A L A C A R T E

Vi anbefaler to stykker per person

### SILD

—

Gammeldags modnet sild med hyldeblomst, cremefraiche, syltede løg, æbler og Fynbo-ost

**105**

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

**120**

### GRØNT

—

Blomkål, ramsløgsmayonnaise, syltede tomater, bladselleri og mandler

**95**

Græskar med Blå Bornholm, syltede løg, brunet smør og hasselnødder

**95**

### KØD

—

Hønsesalat med jordkokker, rå æbler, østershatte, sortkål og sprødt kyllingeskind

**125**

\*Tatar af okseinderlår med knoldselleri, morgenfrue, emulsion af brunet smør, rugkrummer og karse

**135**

\*Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

**135**

### DAGENS ANRETNING

—

spørg os

**115-140**

### FISK OG SKALDYR

—

\*Stenbiderrogn med ramsløg, glaskål, cremefraiche og kartoffelblinis

**125**

Gravad laks med røget rødbede, solbær, peberrod, boghvede og skovsyre

**140**

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer, kamille, syltede tomater og brændt citron

**155**

Æg og håndpillede rejer med syltede tomater og røget muslingeemulsion på ristet franskbrød

**150**

### OST

—

Tre nordiske oste serveret med rugbrød, tørret frugt og marmelade

**110**

### DESSERT

—

Citronfromage med granola, blodappelsin og estragon

**95**

Æbletærte med karamel, rose og is med brunet smør

**95**

Petit fours

**45**

\*Serveres med brød som tilbehør