

FROKOSTMENU

AAMANNS 1921

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

—

Koldrøget laks

Hønsesalat

Tatar af okseinderlår

Smørstegt rødspættefilet

Pølse af frilandsgris

—

Rabarber med mazarinkage,
skovmærkecreme og lime

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

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker per person

SILD

—

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

105

*Lun stegt sild med rygeost, grillet agurk, radiser, løvstikke og karse

120

GRØNT

—

Asparges med pocheret æg, kørvelhollandaise og ost serveret på smørristet surdejsbrød

125

Små kartofler med fermenterede stikkelsbær, geranium, ristede løg, løvstikke og karse

95

KØD

—

Hønsesalat med hvide asparges, ærter, egebladsalat og bacon

125

*Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

135

*Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

135

DAGENS RET

—

spørg os

FISK OG SKALDYR

—

*Røget makrel med pocheret æggeblomme og salat af radiser, kartofler, purløg og cremefraiche

125

Koldrøget laks med fennikel, syltede sennepsfrø, ristede mandler og urtemayonnaise

140

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

155

Håndpillede rejer med tørrede tomater, safran og hjertesalat serveret på smørristet surdejsbrød

150

OST

—

Tre nordiske oste serveret med rugbrød, tørret frugt og marmelade

95

DESSERT

—

Rabarber med mazarinkage, skovmærkecreme og lime

95

Vaffel med stikkelsbærmarmelade og brunet smør-is

95

Petitfour

55

*Serveres med brød som tilbehør