

FROKOSTMENU

AAMANNS 1921

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

—

Små kartofler
Koldrøget laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Smørstegt rødspættefilet

—

Jordbær med hybenrose
og flødeskum

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 Hathor råmælksost

105

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

120

GRØNT

—

Tomater med syltede løg, hvidløgsmayonnaise, sprød boghvede og Tange Sø Ost

115

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

95

KØD

—

Hønsesalat med 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

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

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

150

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

155

OST

—

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmelade

95

DESSERT

—

Jordbær med hybenrose og flødeskum

95

Vaffel med stikkelsbærmarmelade og brunet smør-is

95

Petitfour

55