

FROKOSTMENU

AAMANNS 1921

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

—

Blomkål
Koldrøget laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Smørstegt rødspættefilet

—

Æbledessert

395 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 balsamico, blommer, rå løg og cremefraiche

105

Lun stegt sild med æble, friskost, dild og peberrod

120

GRØNT

—

Blomkål med fermenterede stikkelsbær, estragonmayonnaise, bladselleri og mandler

95

Græskar med blåskimmelost, brændt hvidløgsmayo og hasselnødder

105

KØD

—

Hønsesalat med karljohansvampe, æble, syltet selleri og sprød bacon

135

* Tatar af okseinderlår med hasselnødder, rugbrødskrummer, syltede løg og solbær

135

*Leverpostej med stegte svampe og vildsvin, bagte løg, tyttebær og trøfler

145

FISK OG SKALDYR

—

*Røget makrel med tomatsovs og hyben serveret på smørristet rugbrød

125

Koldrøget laks med rødbeder, løvstikkeemulsion og sprød boghvede

140

*Fiskefrikadelle af pighvar med spidskål, brunet smør og ansjos

150

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

155

OST

—

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmelade

95

DESSERT

—

Æblesorbet med granola, bagte æbler, fløde og citronverbena

95

Havtornesorbet med crumble, karamelliseret yoghurt og rose

95

Petitfour

55

*Serveres med brød som tilbehør