

FROKOSTMENU

AAMANNS FROKOST

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres til deling

Kryddersild

—

Stegt torskerogn
Koldrøget laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Smørstegt rødspættefilet

—

Ymerfromage

395 per person

FAVORITTERNE

Bestilles til hele bordet

—

3 mindre stykker smørrebrød
i én servering

Kryddersild
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 hjemmebrændt karry, æg, æble, løg og karse

110

Kryddersild med kartofler,
glaskål, løg og cremefraiche

110

Lune stegte sild
med rygeost, jordskokker, æble og karse

120

GRØNT

—

Stegte jordskokker med mandler,
svampe, syltede løg og sort trøffel

125

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Blå Bornholm

105

KØD

—

Hønsesalat med karljohansvampe,
æble, knoldselleri og bacon

135

*Tatar af okseindelår med syltede løg,
julesalat, hasselnødder og
brunet smør-mayonnaise

135

*Leverpostej af frilandsgris
med syltede rødbeder, tyttebær og røget spæk

135

FISK OG SKALDYR

—

Stegt torskerogn
med blomsterkål, kartofler, æg og bottarga

140

Koldrøget laks med rødbeder,
løvstikkemayonnaise og sprød boghvede

140

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltet kamille og mayonnaise med ansjos og kapers

155

OST

—

To nordiske oste
serveret med knækbrød og marmelade

110

DESSERT

—

Chokoladecake med sorbet af havtorn og rose

95

Ymerfromage med blodappelsin
og hasselnøddecrumble

95

Petitfour

55