

FROKOSTMENU

AAMANNS FROKOST

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i 3 serveringer
Nogle retter serveres til deling

Karrysild

—

Koldrøget islandsk laks
Stenbiderrogn
Smørstegt rødspættefilet
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår

—

Øllebrød

395 per person

FAVORITTERNE

Bestilles til hele bordet

—

3 mindre stykker smørrebrød
i én servering

Koldrøget islandsk laks
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 À LA CARTE

Vi anbefaler to stykker per person

SILD

—

Gammeldags modnet sild med karry,
smilende æg, æble, løg og karse

110

Lun stegt sild med rygeost,
jordkokker, æble og karse

120

GRØNT

—

Høbagte rødbeder med kapers,
syltede løg, sprød quinoa og Gammel Knas

105

Blomsterkål fra Kiselgården med et pocheret æg,
hollandaise og revet trøffel på ristet surdejsbrød

125

KØD

—

Hønsesalat af skovkylling fra Gothenborg
med vadouvan, æble, syltet knoldselleri og bacon

135

*Tatar af krogmodnet dansk okse
med sennepsmayonnaise, peberrod
og fermenterede stikkelsbær

135

Enebærgrillet kalvebryst
med kål, ramsløg og chutney af havtorn

135

FISK OG SKALDYR

—

Stenbiderrogn med blomsterkål fra Kiselgården
og æg på ristet rugbrød

140

Koldrøget Islandsk laks med dildmayonnaise,
syltet fennikel og sennepsblade

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

—

Øllebrød med rabarber og karameliseret flødeskum

95

Gode råd med æble, stikkelsbær og granskud

95

Petitfours

55