



1921

Frokost MENU 12:00 - 16:30

Smørrebrød - vores 3 favoritter / 240,-

Gammeldags modnede sild
Hønsesalat
Oksetatar

Øl og snaps menu / 170,-

Aften MENU 17:00 - 19:30

3 retters menu / 330,-

4 retters menu / 415,-

Håndpillede rejer med forårssalater, tørrede tomater,
dild og tomatiseret mayonnaise

Tatar af dansk okse med syltede ramsløgsblomster, radiser,
syltede agurker og sennepsmayonnaise
kun til 4 retters

Hovedret vælg mellem:

Stegt kulmule med grillede forårsløg, broccolini, persille og beurre blanc
eller

Krebinetter med flødestuvet spinat, brændenælder, asparges og ærter
Nye kartofler med urter serveres med hovedretten

Jordbær med crème anglaise, hyldeblomst,
havrecrumble og basilikum sorbet

Vin menu 3 glas / 285,-

Vin menu 4 glas / 365,-



1921

Vi anbefaler 3 retter/smørrebrød pr. person.

RETTER

Håndpillede rejer med forårs-salater, tørrede tomater, dild og tomatiseret mayonnaise

130,-

Stegt kulmule med grillede forårsløg, broccoliskud, persille og beurre blanc

135,-

Krebinetter med flødestuvet spinat, brændenælder, asparges og ærter

135,-

GRØNT

Kartoffelmad med syltede løg, radiser, rygeost, dild, purløg og løvstikkemayonnaise

85,-

Grillede asparges med palmekål, æg, krydderurtesauce og revet Gammel Knas på surdejsbrød

105,-

FISK

Gammeldags modnede sild med hyldeblomst, purløg, glaskål, creme fraiche og sprød boghvede

85,-

Koldrøget Islandsk laks med syltede agurker, dild, friskost og peberrod

85,-

Rødspætte med kål- og rodfrugt-remoulade, syltede løg og citron

135,-

KØD

Hønsesalat med asparges, ærter, karse og bacon

85,-

Tatar af dansk okse med syltede ramsløgsblomster, radiser, syltede agurker og sennepsmayonnaise

85,-

OST

To gode danske oste serveret med ristet rugbrød og marmelade

85,-

DESSERT

Jordbær med crème anglaise, hyldeblomst, havrecrumble og basilikum sorbet

80,-

Rabarberkage med krystalliserede mandler, flødeskum og skovmærkeis

80,-

Petitfours

40,-