

FROKOST

'SMØRREBRØDSMENU' 260,-

bestilles af hele bordet

Menu med tre smørrebrød i en servering

Gammeldags modnede sild
Økologisk kyllingesalat
Krogmodnet oksetatar smørrebrød

Øl og snaps menu / 170,-

1921 FAVORIT MENU 395,-

bestilles af hele bordet

Vores særlige menu med 7 retter i tre serveringer. Nogle af dem til deling 'Family Style'

Tre slags sild serveret på fad

-

Økologisk kyllingesalat smørrebrød

Krogmodnet oksetatar smørrebrød

Krebinet med grønkål, kantareller, velouté sauce og tyttebær

-

Æbletrifli med karamel, mandler og fløde

Spørg os om forslag til øl og vores hjemmelavet snaps

Vores menu tager udgangspunkt i, hvad der er i sæson og tilgængeligt. Der kan derfor forekomme ændringer.

Vores råvarer i køkkenet er fra vores betroede leverandører og lokale gårde.

Grøntsagerne er fra Svanholm, Birkemosegård og Toftegård. Svampene er fra Beyond Coffee.

Den islandske laks er fra Central Røgeriet, og den lokale fisk får vi fra Fiskehallen Tvilling.

Vores kød er fra Grambogård, og den økologiske kylling fra Gothenborg.

FROKOST

Vi foreslår 3 retter eller smørrebrød per person

Smørrebrød

Grønt

Høbagte rødbeder med syltede løg, løvstikke,
Knøs-ost og sprød boghvede
85,-

Artiskokker med hollandaise, kørvel og revet ost
på surdejsbrød
115,-

Svampe a la creme med kantareller og
økologisk trøffel på surdejsbrød
145,-

Fisk

Gammeldags modnede sild med solbær, estragon,
syltede løg og creme fraiche
85,-

Islandsk koldrøget laks med fennikel, dild,
friskost og peberrod
95,-

Håndpillede rejer med økologiske bagte tomater,
chili og mayonnaise på surdejsbrød
155,-

Smørstegt paneret rødspætte med kål- og rodfrugt-
remoulade, syltede løg og citron
135,-

Dansk sort hummer med syltede ramsløgblomster,
tomater, hvide ribs og hollandaise på ristet rugbrød
190,-

Kød

Økologisk kyllingesalat med syltet selleri, æbler,
små porrer og sprød bacon
95,-

Krogmodnet oksetatar med glaskål, sennep
mayonnaise, ramsløgskapers og brøndkarse
95,-

Retter

Hjemmerøget færøsk laks med kartofler,
rygeost, rødæg og majroe
135

Hel pighvar med grillede økologiske grøntsager,
brunet smørsauce, kapers og stikkelsbær
250,-

Krebinet med grønkål, kantareller, tyttebær
og velouté sauce
145,-

Ost

To danske ost serveret med ristet rugbrød
og hjemmelavet marmelade
95,-

Dessert

Æbletrifli med karamel,
mandler og fløde
85,-

Chokoladetærte med valnødder,
bagte blommer, figner og vanilleis
105,-

Petitfours
45,-

AFTEN

DAGENS MENU 330,-

bestilles af hele bordet

Vi byder hver dag på tre retter udvalgt af køkkenchefen. Hør vores tjener om udvalget

Vinmenu 3 glas / 330,-

1921 FAVORIT MENU 450,-

bestilles af hele bordet

Vores særlige menu med 10 retter, i 5 serveringer. Nogle til deling 'Family Style'

Håndpillede rejer med økologiske bagte tomater

Græskar og blåskimmelost 'Kirsebær Blå'

Hjemmerøget færøsk laks med kartofler

Syltede artiskokker med citrontimian

Hjemmerøget pølser af økologisk skovkylling fra Gothenborg

-

Høbagte rødbeder med syltede løg, løvstikke, Knøs-ost og sprød boghvede

-

Krogmodnet oksetatar med glaskål, sennep mayonnaise, ramsløgskapers og brøndkarse

-

Krebinet med grønkål, kantareller og velouté sauce

Grillet økologisk romainesalat, tyttebær og krondild

-

Æbletrifli med karamel, mandler og fløde

Vinmenu 4 glas / 450,-

FULD OPLEVELSE / 1150,-

Bobler

1921 Favorit menu

Vinmenu / Vand

Tre danske ost

Kaffe og Petitfours

Vores menu tager udgangspunkt i, hvad der er i sæson og tilgængeligt. Der kan derfor forekomme ændringer.

Vores råvarer i køkkenet er fra vores betroede leverandører og lokale gårde.

Grøntsagerne er fra Svanholm, Birkemosegård og Toftegård. Svampene er fra Beyond Coffee.

Den islandske laks er fra Central Røgeriet, og den lokale fisk får vi fra Fiskehallen Tvilling.

Vores kød er fra Grambogård, og den økologiske kylling fra Gothenborg.

AFTEN

Vi foreslår 3 retter eller smørrebrød per person

Smørrebrød

Grønt

Høbagte rødbeder med syltede løg, løvstikke,
Knøs-ost og sprød boghvede
85,-

Artiskokker med hollandaise, kørvel og revet ost
på surdejsbrød
115,-

Svampe a la creme med kantareller og
økologisk trøffel på surdejsbrød
145,-

Fisk

Gammeldags modnede sild med solbær, estragon,
syltede løg og creme fraiche
85,-

Islandsk koldrøget laks med fennikel, dild,
friskost og peberrod
95,-

Håndpillede rejer med økologiske bagte tomater,
chili og mayonnaise på surdejsbrød
155,-

Smørstegt paneret rødspætte med kål- og rodfrugt-
remoulade, syltede løg og citron
135,-

Dansk sort hummer med syltede ramsløgblomster,
tomater, hvide ribs og hollandaise på ristet rugbrød
190,-

Kød

Økologisk kyllingesalat med syltet selleri, æbler,
små porrer og sprød bacon
95,-

Krogmodnet oksetatar med glaskål, sennep
mayonnaise, ramsløgskapers og brøndkarse
95,-

Retter

Hjemmerøget færøsk laks med kartofler,
rygeost, rødæg og ræddike
135

Hel pighvar med grillede økologiske grøntsager,
brunet smørsauce, kapers og stikkelsbær
250,-

Krebinet med grønkål, kantareller, tyttebær
og velouté sauce
145,-

Ost

To danske ost serveret med ristet rugbrød
og hjemmelavet marmelade
95,-

Dessert

Æbletrifli med karamel,
mandler og fløde
85,-

Chokoladetærte med valnødder,
bagte blommer, figer og vanilleis
105,-

Petitfours
45,-