

# FROKOST

11.30 - 15.30

## SMØRREBRØD

### SENNEPSSILD ... 95

Æg - rødøg - dild

### FISKEDELLER ... 125

Remoulade - citron - kapers

### HJEMMERØGET LAKS ... 135

Ørredrogn - ramsløgsmayo - fennikel

### HØNSESALAT ... 115

Bacon - karse - syltede svampe

### ROASTBEEF ... 125

Ristede løg - syltede agurk - remoulade

### FROKOSTTALLERKEN ... 195

Laks - hønsesalat - roastbeef

\* Tillæg for sennepssild +55 \*

## DE MINDRE

### ØSTERS 'FINE DE CLAIRE' 3 STK / 6 STK ... 85/160

Vinaigrette på agurk, rødøg & peberrod

### GRILLEDE HELE JOMFRUHUMMERE 3 STK ... 185

Hvidløgsmør - grillet citron - bagt tomat

\* Tillæg for salat + 30 \*

### ROSÉREJER 'PIL SELV' ... 145

Citronmayo

### GROV TATAR ... 125

Kartoffelchips - lardo - estragon

\* Kan også bestilles som 'de større' til kr. 175 \*

## TILBEHØR

### GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

### POMMES FRITES ... 50

Med dagens mayo

## DE STØRRE

### KOLD ÆRTESUPPE ... 155

Stegt kammusling - mynte - mandelmælk

\* Serveres også vegansk \*

### MOULES FRITES ... 185

Porrer - hvidøg - persille

### STJERNESKUD ... 195

Rødspættefilet - laks - rejer

### GRILLET 1/2 HUMMER ... 175

Saltet citron - dildmayo - hvidøg

\* Tillæg for salat +30 \*

### BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - rødvingsglace

\* Tillæg for stegt foie gras +50 \*

## DE SØDE SAGER

### FRANSK CHOKOLADEKAGE ... 75

Crème fraîche - bærcoulis

### RABARBER ... 95

Vaniljecreme - nøddekrokant - hvid chokolade

### 3 UNIKA OSTE ... 115

Kompot - rosmarin - knækbrød

### PETIT FOURS ... 40

Køkkenchefens favoritter

## BØRNEMENU

### FRITERET FISKEFILET ... 95

Pommes frites & remoulade

### IS I MAVEN ... 45

En kugle is med vaffel

Husets vand ad libitum - rensat og filtreret - med eller uden brus - kr. 25 per person