

FROKOST

11.30 - 16.00

SMØRREBRØD

MARINERET SILD ... 95

Havtorn - honning - rødøg

FISKEDELLER ... 125

Remoulade - citron - kapers

HJEMMERØGET ISLANDSK LAKS ... 135

Æg - kapers - dild

HØNSESALAT ... 115

Hvide asparges - stegte svampe - bacon

ROASTBEEF ... 125

Ristede løg - syltede agurker - remoulade

FROKOSTTALLERKEN I TO SERVERINGER ... 245

Sild - Laks - Hønsesalat - Roastbeef

DE MINDRE

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

Vinaigrette på hyldeblomst, æbleeddike & skalotteløg

GRÆSKARSUPPE ... 135

Chili - ristede græskarkerner - mandelmælk

* Vegansk *

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme

* 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

MOULES FRITES ... 185

Porrer - hvidløg - persille

STJERNESKUD ... 195

Rødspættefilet - laks - rejer

JÆGERGRYDE ... 195

Enebær - løgskaller - gulerødder

CREMET PERLEBYGOTTO ... 195

Serveret med efterårets svampe

* Vegansk *

BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - friter - rødvinsglacé

DE SØDE SAGER

FRANSK CHOKOLADEKAGE ... 75

Crème fraîche - bærcoulis

ÆBLE TRIFLI ... 95

Macarons - vaniljecreme - Calvados

2 DANSKE OSTE ... 115

Med sødt & sprødt

PETIT FOURS ... 40

Køkkenchefens favoritter

BØRNEMENU

FRITERET FISKEFILET ... 95

Pommes frites & remoulade

IS I MAVEN ... 45

En kugle is

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