

# FROKOST

11.30 - 15.30

## SMØRREBRØD

### KARRYSILD ... 95

Æg - æble - dild

### FISKEDELLER ... 125

Remoulade - citron - kapers

### PANERET FISKEFILET ... 135

tatar-sauce - citron - dild

### HJEMMERØGET ISLANDSK LAKS ... 135

Fennikel - ørredrogn - dildmayo

### HØNSESALAT ... 125

Peberrod - jordskokker - bacon

### ROASTBEEF ... 125

Ristede løg - syltede agurker - remoulade

### FLÆSKESTEG ... 125

Rødkål - appelsin - sennepsmayo

### MAVENS FROKOSTTALLERKEN ... 245

Sild - Laks - Hønsesalat - Roastbeef

\* 2 serveringer \*

## TILBEHØR

### GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

### POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

## FROKOSTRETTER

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

Hyldeblomstvinagrette med skalotteløg

### PASTINAKSUPPE ... 155

Syltede pærer - trøffelolie - croutoner

\* Vegansk \*

### GROV TATAR ... 175

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme

### STJERNESKUD ... 195

Rødspættefilet - laks - rejer

## BØRNEMENU

### FRITERET FISKEFILET ... 95

Pommes frites & remoulade

### IS I MAVEN ... 45

En kugle is

## OST & SØDE SAGER

### 2 DANSKE OSTE ... 115

Med sødt & sprødt

### MAVENS KAGE ... 75

Spørg tjeneren

### GULERODSKAGE ... 95

Flødeost - sprød gulerod - mandarin

### PETIT FOURS ... 40

Køkkenchefens favoritter



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