

FROKOST

11.30 - 16.00

SMØRREBRØD

SOMMERSILD ... 85

Vindruer - æbler - valnødder

FISKEDELLER ... 125

Remoulade - citron - syltede agurker

PANERET FISKEFILET ... 135

Remoulade - dild - citron

HJEMMERØGET ISLANDSK LAKS ... 145

Mayo - fennikel crudité - dild

AVOCADO ... 125

Lime - friteret løg - tomatsalsa

HØNSESALAT ... 125

Bacon - sennep - blegselleri

ROASTBEEF ... 125

Friterede løg - peberrod - remoulade

MAVENS FROKOSTTALLERKEN ... 245

Sild - Laks - Hønsesalat - Roastbeef

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

Rødbeder - croutoner - vinaigrette

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

KROKETTER ... 50

Dagens mayo

FROKOSTRETTER

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

Bloody Mary vinaigrette

STJERNESKUD ... 195

Rødspættefilet - laks - rejer

GRILLET 1/2 HUMMER ... 245

Grapefrugt Beurre Blanc - gulerodscrudité - purløg

TATAR GRAMBOGAARD ... 175

Rødbede - lammehjerte - svampe

BØRNEMENU

FRITERET FISKEFILET ... 95

Pommes frites - remoulade

ISI 'MAVEN' ... 45

En kugle is

OST & SØDE SAGER

RØDE KRISTIANS OSTEMAD ... 115

Stikkelsbær - Karl Johan puré - grillet brød

DAGENS KAGE ... 75

Spørg venligst din tjener

KÆRNEMÆLKSORBIT ... 95

Havre crumble - stikkelsbær - basilikum

LIDT SØDT TIL KAFFEN... ... 40

Køkkenchefens favoritter



Restaurant & vinbar

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