

ALL DAY



BØRN/KIDS
UNDER 12

MANDAG – LØRDAG 11.30–22.00 OG SØNDAG 12.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 11.30–22.00 AND SUNDAY 12.00–21.00

KYLLING SANDWICH

Stegt kyllingebryst, mango/chili chutney, tørret Hr. Nielsen skinke, og pommes frites a part.
Roast chicken breast, mango / chili chutney, dried Mr. Nielsen ham, and fries a part.

DKK 159,00 € 22.30

CÆSAR SALAT A LA BRITANNIA

Kylling, hjertesalat, parmesan, langtidsbagte tomater, karse, croutoner og cæsar dressing.
Chicken, heart Salad, Parmesan, Long-tailed Tomatoes, Crisp, Croutons and Caesar Dressing.

DKK 149,00 € 21.30

MOULES FRITES

Dampede blåmuslinger med timian, rodfrugter og monteret med hvidvinssauce.

Serveret med Pommes frites.

Steamed mussels with root vegetables, thyme and white wine sauce. Served with chips.

DKK 154,00 € 22.00

FISH AND CHIPS

Filet af torsk vendt i øldej med pommes frites og tatar sauce.

Cod in batter served with chips and sauce tartare.

FORRET / STARTER DKK 119,00 € 17.00

HØVEDRET / MAIN COURSE DKK 149,00 € 21.30

BRITANNIA BURGER

175 grams hakkebøf, bacon og æblerøget cheddar, timian/løgkompot, tomatsalsa, aioli, estragon mayo, brioche bolle og pommes frites a part.

175 gr. of minced beef, bacon and grilled apple cheddar, thyme/onions, tomato salsa, aioli, estragon mayo, brioche bowl and french fries a parti.

DKK 165,00 € 23.50

RIB-EYE

New Zealandsk ribeye steak, estragonmayo, sauté af rodfrugter og pommes frites a part.

New Zealandian ribeye steak, estragonmayo, sauté of root vegetables and french fries a part.

250 GRAM DKK 255,00 € 36.40

350 GRAM DKK 355,00 € 50.70

+ SAUCE CHIRON / BEARNAISE SAUCE DKK 25,00 € 3.50

BRUNCH



**BRUNCH TALLERKEN SERVERES MANDAG – LØRDAG 10.00–12.00
& SØNDAGSBRUNCH BUFFET 11.00–13.30**
BRUNCH PLATE IS SERVED MONDAY TO SATURDAY 10.00–12.00
& SUNDAY BRUNCH BUFFET 11.00–13.30

BRUNCH TALLERKEN / BRUNCH PLATE

Udvalg af midtfynsk charcuteri. Skyr med havtorn, brombærsirup og rug.
Røget laksetatar med æble og basilikum. Gundestrup røget brie og Gule Kristian med behørigt sylt.
Mini hotdog med karse og tomat/chili salsa. Røræg og bacon.
Frukt og sødt.

Brunch plate with selection of Nordic charcuteri. Yoghurt with bucktorn, blackberry syrup and rye. Smoked salmon tartare with apple and basil. Smoked brie and cheese.
Mini hot dog with watercress and tomato/chili salsa. Scrambled eggs with bacon.
Fruit and sweets.

DKK 149,00 € 21.30

SØNDAGSBRUNCH / SUNDAY BRUNCH

Røræg, bacon, pølser samt blødkogte æg. Skyr med havtorn, brombær sirup og rug.
Røget laksetatar med æble, basilikum og mild chili. Charcuteri af midtfynske specialiteter og behørigt sylt. Udvalg af traditionelt pålæg fra slagter Theilgaard.
Leverpostej fra Slagter Theilgaard med bacon og svampe. Unghaneterrin med ananas, ristet kokos og karry mayonnaise. Ostebræt med Gundestrup røget brie, Gule Kristian og økologisk blå kornblomst. Samsø skæreoost med syltetøj og marmelade. Orangecurd med ingefær og pistacie.
Forskelligt udskåret frugt. Økologisk yoghurt fra Naturmælk. Pandekager med solbær/rom chutney.
Rundstykker, rugbrød og wienerbrød fra Kernebageren.

Sunday brunch buffet – Freshly baked bread, local sausages and Nordic charcuterie.
Danish and foreign cheese, with a selection of jams and curd.

Smoked salmon tartare, scrambled eggs, bacon, soft boiled eggs, sausages.
Pancakes with blackcurrant/rom chutney. Yoghurt with syrup, sliced fruits and much more...

DKK 149,00 € 21.30

INKLUSIV DRIKKEVARER AD LIBITUM DKK 225,00 / INCLUDING DRINKS € 32.00

LUNCH

FROKOST SERVERES MANDAG – LØRDAG 11.30–16.00 OG SØNDAG 12.00–16.00
LUNCH IS SERVED MONDAY TO SATURDAY 11.30–16.00 AND SUNDAY 12.00–16.00

KARTOFFELMAD

rygeostcreme, purløg, løg chips, rugbrød, bladgrønt.
Smoked cheese, chives, onion chips, rye bread, leafy green.

DKK 105,00 € 15.00

STJERNESKUD

Pandestegt og dampet rødspætte, serveret med rejer, røget Hjerting laks,
rød dressing, asparges, salat og dild.

”Stjernes kud” - a Danish classic lunch with fried and steamed plaice on toast, served with shrimps,
smoked Hjerting salmon, red dressing, asparagus, salad and dill.

DKK 158,00 € 22.60

ENGLANDSFÆRGEN

Stegt rugbrød, filet af torsk i øldej, Hjerting laks, og sauce tatar.

”The England ferry” Fried rye bread, cod fillet in beer batter,
smoked Hjerting salmon, and sauce tatare.

DKK 105,00 € 15.00

RØRT OKSETATAR

Rørt tatar af oksemørbrød, tilsmagt med æggeblomme, sennep, kørvel, løg og kapers.

Serveret med pommes frites og aioli.

Tatar of chopped beef tenderloin, seasoned with egg yolk, mustard, chervil, onions and capers.

Served with chips and aioli.

DKK 145,00 € 20.70

ØSTERS AU NATUREL

3 friske østers med citron, skalotteløg og æbleeddike.

3 fresh oysters with lemon, shallots and apple vinegar.

DKK 89,00 € 13.00

STARTERS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

RIMMET LAKS

Rimmet laks, hytteost, agurk, dild og lime.
Rimmed salmon, cottage cheese, cucumber, dill and lime.

DKK 135,00 € 19.30

CONSOMMÉ

Souflé og consommé på Sødam kylling, sprød Filo flage og gulerødder.
Souflé and consommé on Sødam chicken, crispy Filo flakes and carrots.

DKK 149,00 € 21.30

CEVICHE

Kuller tilberedt a la ceviché, med friseé salat, mayo på Baies Rosé og vild brøndkarse.
Haddock prepared a la ceviché, with friseé salad, mayo on Baies rosé and wild watercress.

DKK 145,00 € 20.70

MAINS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

KALVEMØRBRAD

Kalvemørbrad fra Himmerland, kartoffel i rødbede, oxiderede skorzonerrødder, sauce Chiron og kørvel.
Veal Tenderloin from Himmerland, potato in red beetroot, oxidized skorzonner roots, sauce Chiron and carrot.

DKK 249,00 € 35.70

GRIS OG HUMMER

Svinemørbrad i løvstikkeolie, jomfruhummer, puffet flæsk, asparges kartofler og urte sauce.
Pork tenderloin in foliage oil, Norway lobster, puffed pork, asparagus potatoes and herb sauce.

DKK 249,00 € 35.70

HAVTASKE

Filet af havtaske, variation af rødbede, stegte kantareller og brøndkarse.
Fillet of monkfish, variety of beetroot, fried chanterelles and watercress.

DKK 239,00 € 34.20

DESSERTS

MANDAG – LØRDAG 17.00–22.00 OG SØNDAG 17.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 17.00–22.00 AND SUNDAY 17.00–21.00

HYLDEBLOMST/HINDBÆR

Hindbær og hyldeblomst i texturer, serveret på bund af mandel jord.
Raspberry and elderflower in textures, served on the bottom of almond soil.

KK 119,00 € 17.00

OSTEBRÆT

4 slags danske oste med surt, sødt og sprødt.
4 kinds of Danish cheeses with something sour, sweet and crispy.

DKK 115,00 € 16.50

RABARBER OG HVID CHOKOLADE

Mousse og sorbet af danske rabarber, hvid chokolademousse,
crumble af makron og citron verbena.
Mousse and sorbet of Danish rhubarb, white chocolate mousse,
crumble of macron and lemon verbena.

DKK 119,00 € 17.00