

LUNCH

FROKOST SERVERES MANDAG – LØRDAG 11.00–16.00 OG SØNDAG 12.00–16.00
LUNCH IS SERVED MONDAY TO SATURDAY 11.00–16.00 AND SUNDAY 12.00–16.00

SMØR RISTEDE RUGBRØD MED OKSETATAR

Smør ristede rugbrød med oksetatar af dansk økologisk kvæg, trøffelmayo, cornichons, chips og syltede rødløg
Butter roasted rye bread with beef tartare from local organic meat with truffle mayo, cornichons, chips and pickled onions

DKK 169,00 € 22.60

SMØR RISTEDE RUGBRØD MED STEGT SILD

Smør ristede rugbrød med stegt sild, løg, stegte capers, syltede æbler og dild
Butter roasted rye bread with grilled herring, onions, fried capers, pickled apples and dill

DKK 169,00 € 22.60

TAPAS PLATTE

Tapas platte med special pølser, lokale oste, lækker garniture, oste brød
Tapas plate with special sauces, local cheese, garnish and cheese bread

DKK 219,00 € 29.20

Shared menu two pers.: DKK 298,00 € 39.80

STJERNESKUD

Stjernesnud med håndpillede rejer, økologisk røget laks, stegt og dampede vesterhavs fiskefilet
Cold sea shrimp, Irish organic smoked salmon, fried and steamed local flounder

DKK 189,00 € 25.20

BRIOCHE BURGER

Brioche burger med dansk økologisk kød, lokal ost fra Tistrup, chipotle mayo, tomat, skalotteløg, hjemme syltede agurk
Brioche burger with beef from local farmers, local cheese, chipotle mayo, pickled cucumbers

DKK 198,00 € 27.10

RIBEYE MED FRITTER

Dansk ribeye med fritter, syrlig salat, dijon aioli, hjemmelavet ketchup
Local ribeye with French fries, sour salad, Dijon mayo, tomato, shallots, homemade ketchup

DKK 255,00 € 34.00

MOULES FRITES

Moules frites lavet på danske muslinger med muslingesauce, fritter, aioli
Moules frites made of danish mussels with French fries and aioli

DKK 189,00 € 25.20

CHEVRE SALAT

Chevre salat, vinaigrette, ristede valnødder, syltet rødløg og sprøde croutons med gratineret gedeost
Salad with vinaigrette, roasted walnuts, pickled red onions, crispy bread with melted goat cheese

DKK 149,00 € 20.00

CHOKOLADE FONDANT

Chokolade fondant med vaniljeis og knas
Chocolate fondant with vanilla ice and crunch

DKK 98,00 € 13.10

A LA CARTE

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

JOMFRUHUMMER

Jomfruhummer bisque med bagt torsk, syltet æble & urteolie
Lobster bisque with baked cod, pickled apple & herbal oil

DKK 118,00 € 15.80

BAGT VESTERHAVSTORSK

Bagt vesterhavstorsk med selleri & karse
Baked North Sea cod with celery and cress

DKK 248,00 € 33.10

RIBEYE MED FRITTER

Lokal ribeye med fritter, syrlig salat, dijon aioli, hjemmelavet ketchup
Local ribeye with French fries, sour salad, Dijon mayo, homemade ketchup

DKK 255,00 € 34.00

BRIOCHE BURGER

Brioche burger med kød fra himmerland, lokal ost fra Tistrup, chipotle mayo, hjemme syltede agurk
Brioche burger with beef from local farmers, local cheese, chipotle mayo, pickled cucumbers

DKK 189,00 € 25.20

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

DANSKE OSTE

Danske oste med sødt & sprødt
Danish cheeses with sweet & crispy

DKK 118,00 € 15.80

CHOKOLADE FONDANT

Chokolade fondant med vaniljeis og knas
Chocolate fondant with vanilla ice and crunch

DKK 98,00 € 13.10