

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

CLUB SANDWICH

Stegt kyllingebryst, bacon, salat og karrydressing, serveret med pommes frites.
Club sandwich with fried chicken breast, bacon, salad, curry dressing, served with chips.

DKK 159,00 € 22.30

BLOMKÅL/ÆBLE SALAT

Egeblad, crudité af æble og blomkål, hasselnødder og karse.
Oak leaves, crudité of apple and cauliflower, hazelnuts and cress.

DKK 159,00 € 22.30

PIL-SELV-REJER

Grønlandske rejer, sprød toast, citron og aioli.
Greenland shrimp, crisp toast, lemon and aioli.

DKK 139,00 € 19.90

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 159,00 € 22.30

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 hakket oksekød, brioche bolle, bladgrønt, karamelliserede løg, bacon, chili/tomat relish. Serveret med Pommes frites og aioli.

175 gr. of minced beef, brioche bun, green leaf salad, caramelized onions, bacon, chili/tomato relish. Served with chips and aioli.

DKK 165,00 € 23.50

RIB-EYE

Ribeye med kryddersmør, serveret med pommes frites og aioli.
Rib-eye with herb butter, served with chips and aioli.

250 GRAM DKK 255,00 € 36.40

350 GRAM DKK 355,00 € 50.70

+ BORDELAISE SAUCE / 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 oksemørbrad, 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

JOMFRUHUMMER OG ASPARGES

Hvide asparges, stegte jomfruhummere, nordsørejer og chiffon på hollandaise.
White asparagus, fried Norway lobsters, North Sea shrimp and chiffon on Hollandaise.

DKK 149,00 € 21.30

SAFRAN RISOTTO

Asparges, forårsløg, mizuna og sprød rug.
Asparagus, spring onions, mizuna and crispy rye.

DKK 139,00 € 19.90

BLOMKÅL OG REJER

Variation af blomkål, friskpillede fjordrejer, dild støv og citronmayo.
Variation of cauliflower, freshly peeled shrimps, dill dust and lemon mayo

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

MULTE

Skindstegt multe, urtepolenta, radiser, Pak choy, selleri og Fumet de Poisson.
Fried Mullet, herb polenta, radishes, Pak choy, celery and Fumet de Poisson.

DKK 239,00 € 34.20

SOMMERBUK

Filet af sommerbuk, ærter a la francaise, ærteskud, nye kartofler og vildt sauce.
Fillet of summer buck, peas a la francaise, pea shoots, new potatoes and wild sauce.

DKK 249,00 € 35.70

OKSEMØRBRAD

Saltbagt majroe, nye kartofler, sauce bordelaise, gulerodspure med timian, syltede løg.
Salted turnip, new potatoes, sauce bordelaise, carrot puree with thyme, pickled onion.

DKK 268,00 € 38.30

+ FOIE GRAS DKK 49,00 € 6.50

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

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

JORDBÆR OG GRAN

Danske jordbær, smørstegt brioche, sne på granskud og tonka is.
Danish strawberries, butterfried brioche, snow on spruce and tonka ice cream.

KK 119,00 € 17.00

SESAM OG HONNING

Sesamis, marengs, honning cremé, mandelcrumble og havtorn touilles.
Sesame ice cream, meringue, honey cremé, almond crumble and buckthorn touilles.

DKK 115,00 € 16.50

RØGET "RØD LØBER"

Timianrøget "Rød løber", solbærchutney og nøddebrød.
Thyme Smoked Colorouge, black currant chutney and nut bread.

DKK 119,00 € 17.00