

ALL DAY



MANDAG – LØRDAG 11.00–22.00 OG SØNDAG 12.00–21.00
MONDAY TO SATURDAY 11.00–22.00 AND SUNDAY 12.00–21.00

MOULES FRITES

Dampede blåmuslinger med timian og rodfrugter og monteret med muslingesauce, serveret med pommes frites.

Steamed mussels with root vegetables and mussel sauce. Served with french fries.

DKK 175,00 € 23.50

ASPARGESSALAT

Hvide & grønne asparges, spinat, syltede løg, vinaigrette og pinjekerner.

White & green asparagus, spinach, pickled onions, vinaigrette and pine nuts.

DKK 135,00 € 18.00

COQ AU VIN

Rødvinsbraiserede kyllingelår med svampe, perleløg, hvidløg, timian, serveret med kartoffelmos.

Chicken braised in red wine with mushrooms, onions, garlic, thyme, served with mashed potatoes.

DKK 149,00 € 21.30

BRASSERIETS FRISK PASTA MED KYLLING

Brasseriets frisk pasta med kylling, årstidens grønt og flødesauce.

The Brasserie fresh pasta with chicken, vegetables of the season and cream sauce.

DKK 139,00 € 18.50

FISH AND CHIPS

Filet af torsk vendt i øldej med pommes frites og tatarsauce.

Cod in batter served with chips and sauce tartare.

FORRET / STARTER DKK 119,00 € 17.00

HOVEDRET / MAIN COURSE DKK 149,00 € 21.30

BRITANNIA BURGER

175 gr. hakkebøf, bacon, æblerøget cheddar, timian/løgkompot, tomat salsa, aioli, brioche bolle og pommes frites.

175 gr. of minced beef, bacon, applesmoked cheddar, thyme/onion compote, tomato salsa, aioli, brioche bun and french fries.

DKK 175,00 € 23.50

RIBEYE

New Zealandsk ribeye steak, aioli, sauté af rodfrugter og pommes frites.

New Zealand ribeye steak, aioli, sauté of root vegetables and french fries.

250 GRAM DKK 255,00 € 34.00

350 GRAM DKK 355,00 € 47.50

+ TRØFFELSAUCE / BEARNAISESAUCE DKK 25,00 € 3.50

BRUNCH



SØNDAGSBRUNCH BUFFET 11.00–13.00
SUNDAY BRUNCH BUFFET 11.00–13.00

SØNDAGSBRUNCH / SUNDAY BRUNCH

Skyr med havtorn, brombærsirup og rug. Røræg, bacon, pølser fra Slagter Theilgaard.
Røget landbrie, Gule Kristian og økologisk Blå kornblomst. Samsø 45+ skærest med syltetøj og marmelader. Udvalg af traditionelt pålæg fra Slagter Theilgaard.
Charcuteri af midtfynske specialiteter og behørigt sylt. Leverpostej med stegte svampe og bacon.
Hønsesalat med brøndkarse og sprødt. Varmrøget laks med 3 slags peber og rygeost/purløgscreme.
Friskbagt brød, rugbrød og croissanter. Forskelligt udskåret frugt.
Pandekager med hjemmelavet syltetøj og Nutella.

Sunday brunch buffet – Freshly baked bread, local sausages and Nordic charcuterie.
Danish and foreign cheese, with a selection of jam and curd.
Smoked salmon, scrambled eggs, bacon, sausages.
Pancakes with homemade jams and Nutella, sliced fruits and much more...

DKK 195,00 € 27.90

INKLUSIV DRIKKEVARER AD LIBITUM / INCLUDING DRINKS

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

KLASSISK BAKSKULD

Rugbrød, stegt baksuld, remoulade, citron, tomat, bladgrønt og dild.
Local classic: Rye Bread, Fried "Baksuld", sauce tartar, lemon, tomato, leaf green and dill.

DKK 145,00 € 20.00

ÆRTESUPPE

Ærter i variation, kalverillette med syltede løg, stikkelsbær og spirer.
Split pea soup, veal fillet with pickled onions, gooseberries and sprouts.

DKK 125,00 € 17.00

RØRT OKSETATAR

Tatar af oksemørbrad, kapers, løg og urter, serveret med pommes frites og aioli.
Tartar of tenderloin, capers, onion, herbs, served with french fries and aioli.

DKK 169,00 € 23.00

ENGLANDSFÆRGEN

Stegt rugbrød, filet af torsk i øldej, koldrøget laks og sauce tatar.
"The England ferry" Fried rye bread, battered cod, smoked salmon and sauce tartar.

DKK 105,00 € 14.00

STJERNESKUD

Paneret og dampet rødspættefilet, serveret med rejer, koldrøget laks, hjemmelavet thousand island dressing, asparges, salat, dild og muslinger.
"Stjernes kud" - a Danish classic lunch with fried and steamed plaice on toast, served with shrimps, smoked salmon, red dressing, asparagus, salad, dill and mussels.

DKK 158,00 € 22.60

OMELET

Omelet med Hr. Nielsen skinke, cherrytomater, purløg og parmesanost.
Omelette with "Hr. Nielsen" ham, cherry tomatoes, chive and parmesan.

DKK 139,00 € 18.50

SOUS VIDE LAKS

Laks tilberedt sous vide, smørstegt rugbrød, citroncreme, bladgrønt og karse.
Salmon cooked sous vide, buttered rye bread, lemon cream, leafy green and cress.

DKK 109,00 € 14.70

DAGENS KAGE

Cake of the day

DKK 49,00 € 6.60

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

ÆRTESUPPE

Ærter i variation, kalverillette med syltede løg, stikkelsbær og spirer.
Split pea soup, veal rillette with pickled onions, gooseberries and sprouts.

DKK 110,00 € 14.50

TERRIN AF AND

Andelever, jordbær, balsamico og brioche.
Duck liver, strawberries, balsamic and brioche

DKK 129,00 € 17.20

SOUS VIDE LAKS

Laks tilberedt sous vide, citron, karse og røget pighvarrogn.
Salmon cooked sous vide, lemon, cress and smoked turbot roe.

DKK 119,00 € 16.00

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

MARSK LAM

Braiseret lammekølle, mynte, sommergrønt fra Loklindt, nye kartofler og myntesauce.
Braised lamb, mint, summer green from Loklindt, new potatoes and mint sauce.

DKK 239,00 € 32.00

OKSEFILET

Steak af oksefilet, porto bello, havgus.
Steak of beef fillet, porto bello, “sea fog”.

DKK 239,00 € 32.00

FARSERET RØDTUNGE

Pimentfarseret rødtunge, sauce Mousseline, fennikel, blomkål og nye kartofler.
Piment stuffed lemon sole, sauce Mousseline, fennel, cauliflower and new potatoes.

DKK 229,00 € 31.00

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

OSTEBRÆT

4 slags oste med sødt og sprødt.
4 kinds of cheese with sweet and crispy.

DKK 115,00 € 15.50

RABARBERGRØD

Rabarber i teksturer, marcipan og fløde.
Rhubarb in textures, marzipan and cream.

DKK 115,00 € 15.50

BROMBÆR OG CHOKOLADE

Vilde brombær, chokolade og kakao.
Wild blackberry, chocolate and cocoa.

DKK 115,00 € 15.50