

FROKOST

SMØRREBRØD

SILD MED KARRYSLAT

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med karrysalat
rørt med æbler, kapers og æg og toppet med løg og dild
119 kr.



SNAPS 3 eller 6 cl · 39 / 75 kr.

KRYDDERSILD MED RØDBEDE

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med
rødbedesalat og peberrod
119 kr.

RØGET LAKS MED RYGEOST

Røget laks serveret på rugbrød med creme affynsk rygeost,
saltet agurk, radisse og purløg.....**149 kr.**

ÆG & REJER

Smilende æg med håndpillede rejер serveret på rugbrød
med mayonnaise, dild og citron.....**139 kr.**

TOAST SKAGEN

Håndpillede rejер vendt i cremet dressing, serveret på
ristet brioche med ørredrogn og spæde salater.....**169 kr.**

SMØRSTEGT FISKEFILET

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med agurkesalat,
remoulade og citron.....**149 kr.**

SMØRSTEGT FISKEFILET MED REJER

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med håndpillede rejer,
dildmayonnaise og citron.....**169 kr.**

AVOCADO

Ristet rugbrød med avocado, smilende æg, confiterede tomater,
ristede mandler, Piment d'Espelette og friske krydderurter.....**149 kr.**
Tilkøb af røget færøsk laks.....**59 kr.**
Tilkøb af håndpillede rejer49 kr.

HØNSESLAT

Kylling vendt i cremet dressing med æbler og selleri, serveret på
ristet rugbrød med peberbacon, saltede valnødder og urter**149 kr.**

TATAR

Klassiske tatar serveret på ristet rugbrød med æggeblomme, løg,
rødbede, kapers, pickles, peberrod og friske krydderurter**169 kr.**

PARISERBØF

Pariserbøf af dansk velfærdsokse fra Grambogård serveret på ristet toast
med æggeblomme, pickles, rødbede, rødløg, kapers og peberrod
Kan også laves vegetarisk**179 kr.**
Tilkøb af pommes frites og sennepsmayonnaise**69 kr.**

KLASSIKERE

CHEVRE CHAUD

Gedeost gratineret på brødcrouton serveret på salat vendt
med haricots verts, pærer, sorte nicoise oliven, ristede
valnødder og dijon-vinaigrette
199 kr.

MOULES FRITES

Muslinger dampet med urter, serveret i cremet muslingesauce
og toppet med friske krydderurter.
Serveres med pommes frites og aioli
239 kr.

GRÆSKARSUPPE

Cremet græskarsuppe med fransk bacon, rosmarinolie,
ristede græskarkerner og Piment d'Espelette
159 kr.

SVAMPETOAST

Svampe a la creme med kantareller og svampe serveret
på ristet brioche med pære
179 kr.

KALVESCHNITZEL

Paneret og stegt kalveinderlår serveret med kryddersmør
og sauté af kartofler, kål og skalotteløg
249 kr.

RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk økseinderlår rørt med cognac, dijonsennep,
æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret
med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter.
Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise
199 kr.

CROQUE MADAME

Økologisk surdejsbrød med spejlæg, landskinke,
Gruyère samt en lille salat
179 kr.

CROQUE MONSIEUR

Økologisk surdejsbrød med landskinke,
Gruyère samt en lille salat
169 kr.

DESSERT

AFFOGATO Vaniljeis med espresso**99 kr.**

TÆRTE MED SENSMØRMÆR Tærte med kompot af
sensommerbær og hvid chokolademousse.....**119 kr.**

CRÈME BRÛLEE Klassisk crème brûlée serveret med friske bær**119 kr.**

PROFITEROLE Profiteroles serveret med vaniljeis og
lun chokoladesauce.....**119 kr.**

CAFÉ GOURMAND 3 små, søde sager og valgfri kaffe**109 kr.**

OST

3 ELLER 5 EUROPÆISKE OSTE

med behørig garniture
139 kr. / 189 kr.

