

# Smørrebrød

11.30 - 15.30

**Vi anbefaler 2-3 stykker pr person**  
**We recommend 2-3 pieces pr person**

Marineret sild med rød karry, Gammel Knas ost & tørret hindbær 105 ,-  
*Marinated herring with red curry, 'Gammel Knas' cheese & raspberry*

Stegt sild med løg, radiser & sauce på kærnemælk 105 ,-  
*Fried herring with onions and radishes & sauce*

---

Rødbede med rygeost, syltet sennep, birkes & kørvel 105,-  
*Beetroots with 'rygeost', pickled mustard, poppy seeds and chervil*

Jordskokke med urtemayonnaise, syltet æble & ost 105 ,-  
*Jerusalem artichoke with herb mayo, pickled apple and cheese*

Æg med vadouvancreme, syltet salat & glaskål 105 ,-  
*Eggs with vadouvan, pickled lettuce & kohlrabi*

Æg & rejer med vadouvancreme, syltet salat & glaskål 145 ,-  
*Eggs and shrimps with vadouvan, pickled lettuce & kohlrabi*

Smørstegt rødspættefilet med Judie remoulade & citron 150 ,-  
*Fried Plaice with Judie "remoulade" & lemon*

Smørstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, mayo & citron 180 ,-  
*Fried Plaice with shrimps, mayo and lemon*

Hønsesalat på ristet surdejsbrød med selleri, svampe & bacon 145 ,-  
*Chicken Salad with celeriac, mushrooms & bacon*

Nakke af gris med pebermayo, pære, rosmarin & sprøde svær 145 ,-  
*Pork neck with pepper mayo, pear and rosemary*

Tatar på ristet surdejsbrød med æggeblommecreme, syltede løg & brunet smør 150 ,-  
*Tatar on toasted sourdough with egg yolk cream, pickled onions & browned butter*

Stegt kyllingelår med hibiscusmayo, pastinak, sprød kartoffel & spinat 155 ,-  
*Chicken with hibiscus mayo, parsnip and spinach*

---

3 eller 5 danske oste med sprødt rugbrød & sødt 120 / 150 ,-  
*3 or 5 danish cheeses with rye bread & compote*

Gammeldags æblekage 85 ,-  
*Traditional Danish apple cake*

Petit Fours 2 stk. 45 ,- / 3 stk. 60 ,-

*Allergene information can be provided by staff upon request*