

Smørrebrød

11.30 - 15.30

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

Marineret sild med rød karry, Havarti ost & tørret hindbær 105,-
Marinated herring with red curry, Havarti cheese & raspberry

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

Jordkokke med purløgsmayo, syltet æble & ost 105,-
Jerusalem artichoke with herb mayo, pickled apple and cheese

Rødbede med rygeost, syltet sennep, rosmarin & birkes 105,-
Beetroot with smoked cheese, pickled mustard, rosemary & poppy seeds

Æg med vadouvancreme, syltet salat & glaskål 105,-
Eggs with vadouvan, pickled lettuce & kohlrabi
(Tilkøb af rejer / Add on shrimps + 40,-)

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

Smørstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, mayo på sichuanpeber & 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 dansk gris med pebermayo, syltet sennep og pære 145,-
Neck of danish pork with pepper may, pickled mustard & pear

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

Hopballe Mølle kylling med hibiscusmayo, pastinak, sprød kartoffel & spinat 155,-
Chicken from Hopballe Mølle with hibiscus mayo, parsnip and spinach

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

Citrontærte med hvid chokolade 95,-
Lemon tart with white chocolate

Gateau Marcel med vaniljeis 95,-
Gateau Marcel with vanilla-icecream

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

Allergene information can be provided by staff upon request