

# Smørrebrød

**Chefs Lunch**  
**Dagens 2 stykker smørrebrød**  
**& dessert**  
**325,-**

**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 sortkål, sennep & kapersbær 105 ,-  
*Fried herring with Tuscan kale, pickled mustard & capers*

---

Gulerod med persille, boghvede & dild 95 ,-  
*Carrot with parsley, buckwheat & dill*

Broccoli med miso, ristede mandler & løvstikke 95 ,-  
*Broccoli with miso, roasted almonds & lovage*

Æggemad med urtemayo, fennikel & sprødt rugbrød 105 ,- (Tilkøb af rejer + 50,-)  
*Eggs with mayo, fennel & crispy rye bread ( add on shrimps + 50,-)*

Røget makrel med peberrod, sennep & radicchio 145 ,-  
*Smoked mackerel with horseradish, mustard & radicchio*

Smørstegt rødspættefilet med Judie remoulade og 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*

Okse med zucchini, sauce tatar, forårsløg & ristet pankø 145 ,-  
*Slow cooked beef with zucchini, tartar sauce, spring onions & roasted pankø*

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

---

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

Kokoskage med pisket fløde, crumble & karamel 85 ,-  
*Coconut cake with whipped cream, crumble & caramel*

Petit Fours 35 ,-

*Allergene information can be provided by staff upon request*