

Smørrebrød

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

Tomat med rygeost, peber, sorte oliven og urter 105 ,-
Tomato with smoked cheese, pepper, black olives and herbs

Kartoffel med bakskul, persille og lun creme fraiche 105 ,-
Potatoes with 'bakskul', parsley and sour cream

Hvide asparges med løvstikke, syltet broccoli og birkes 115 ,-
White asparagus with lovage, pickled broccoli and poppy seeds
(Tilkøb af rejer / Add on shrimps + 50 ,-)
(Tilkøb / Add on GASTRO Unika Gold Caviar 85 ,-)

Æggemad med urtemayo, syltet fennikel og sprødt rugbrød 105 ,-
Egg with herbal mayo, pickled fennel & crispy rye bread
(Tilkøb af rejer / Add on shrimps + 50 ,-)
(Tilkøb / Add on GASTRO Unika Gold Caviar 85 ,-)

Håndpillede rejer med syltet rabarber, rosa peber, hibiscus og dild 145 ,-
Hand-peeled shrimps with pickled rhubarb, rose pepper, hibiscus and dill

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

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

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

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

Nakke af gris med solbær, puffed svær og ramsløg 155 ,-
Pork neck with black currant, pork crackers and ramson

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

Judie's rødgrød med fløde 95 ,-
Judie's 'rødgrød med fløde'

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

Allergene information can be provided by staff upon request