

Smørrebrød

Tirsdag - Søndag

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

Græskar med sprødt rugbrød, ristede kerner & salviemayo 105 ,-
Pumpkin with crispy rye bread, roasted seeds & sage mayo

Confiteret porre med kapers, zucchini & cornflakes 105 ,-
Confit leeks with capers, cornflakes & zucchini

Æg med aspargesmayo, grøn tomat & urter 105 ,-
Eggs with asparagus mayo, green tomato & herbs
(Tilkøb af rejer / Add on shrimps + 50 ,-)

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

Okseculotte med sort madagascarmayo, sylt & sprød artiskok 145 ,-
Beef with black madagascar mayo, pickles & crispy artichoke

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

Svampetoast med Thybo ost & urteolie 155 ,-
Mushroom toast with Thybo cheese & herbal oil

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

Judie's frugttærte 85 ,-
Judie's fruit tart

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

Allergene information can be provided by staff upon request