

FROKOST

MAN -LØR 11.30-15.30 SØN 11.30-16

FROKOSTANRETNING SERVERET I 2 OMBÆRINGER.

215,- PR PERSON.

1. ombæring: Karrysild med løg og kapers, æg, rejer og urtemayo samt paneret rødspætte med remo.

2. ombæring: Frikadelle med surt, oksefilet med remulade og peberrod og hønsesalat af hopballe mølle kylling med karry og æbler

FISK

Karrysild med løg, kapers og æg.	85,-
Christian ø pigens kryddersild med peberrod, løg og cremefraiche.	85,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med rabarberkompot og kapersbær.	89,-
Sildetallerken med 3 slags sild, hertil løg og kapers.	125,-
Paneret rødspættefilet med mayo, håndpillede rejer og citron.	115,-
Paneret rødspættefilet med remoulade og citron.	98,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild og koldrøget laks hertil remoulade og citron.	89,-
Øko. æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse.	95,-
Stjerneskud m. koldrøget laks, urtemayo, Håndpillede rejer, hjertesalat, dild og agurk	165,-

GRØNT

Kikærte/rødbede "krebnet" med urtemayo og fennikel.	85,-
Kartoffel med mayo, rødløg, purløg og stegte løg.	85,-

KØD

Tatar af kalveinderlår rørt med løg og kapers hertil sennepskorn og chips.	115,-
Tartelet med jordskokker og Hopballe Mølle kylling.	95,-
Pariserbøf (steges medium) på ristet brød med peberrod, pickles kapers, rødbeder, løg og æggeblomme.	125,-
Hakkebøf (steges medium) med spejlæg, bløde løg og syltede agurker	115,-
Oksefilet med remoulade, syltede agurker og stegte løg.	85,-
Oksefilet med bløde løg, spejlæg og syltede agurker.	95,-
Lun leverpostej med bacon og syltede agurker.	85,-
Hønsesalat af Hopballe Mølle kylling rørt med karry og æbler.	89,-
Frikadeller med syltede agurker.	85,-

OST OG SØDT

Gammel ost med fedt, sky og rødløg.	89,-
Unika oste med rugflager og Skovlyst honning	2 slags 70,- 4 slags 135,-
Rabarbertrifli.	65,-
Luftig chokoladecake med karamel.	65,-
Sødt til kaffen, 3 stk.	55,-
Romkugle med mørk rom.	25,-
Flødebolle med havtornskum og mørk chokolade.	25,-

***VÍ ANBEFALER 2 STYKKE SMØRREBRØD PR. PERSON.
HVIS I HAR TRAVLT, GØR DA VÆNLIGST TJENEREN OPMÆRKSOM PÅ DET.***

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

Dette menukort gælder fra den 6. maj – 17. juni
Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer.