

FROKOST

MAN -LØR 11.30-15.30 SØN 11.30-16

FROKOSTÅNRETNING SERVERET I 2 OMBÆRINGER.

235,- PR PERSON.

1. ombæring:

Karrysild med løg og kapers.

Øko. æg med rejer og urtemayo.

Paneret rødspættefilet med remoulade og citron.

2. ombæring:

Frikadeller med syltede agurker.

Okseyderlår med remo, stegte løg og peberrod.

Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry og æbler.

FISK

Karrysild med løg, kapers og æg.	90,-
Christian ø pigens kryddersild med peberrod, løg og cremefraiche.	90,-
Porresild med rødbedechips.	90,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med syltede rødbeder.	95,-
Silde tallerken med 3 slags sild, hertil løg og kapers.	145,-
Paneret rødspættefilet med mayo, håndpillede rejer og citron.	129,-
Paneret rødspættefilet med remoulade og citron.	115,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild og koldrøget laks hertil remoulade og citron.	95,-
Øko. æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse.	95,-
Stjernesnud paneret stegt rødspætte m. koldrøget laks, skaldyrssalat og fennikel.	175,-
Skaldyrssalat med urter og citron samt ristet brød.	125,-
Brandade, saltet kuller og kartoffelmos, gratineret med rasp og vesterhavsost.	125,-

GRØNT

Svampepaté med syltede tyttebær og nødder.	88,-
Urtehumus med bagt selleri og rugbrødschips.	88,-

KØD

Tatar af kalveinderlår (100g) med peberrod, løg, kapers og æggeblomme.	125,-
Tartelet med jordskokker og Rokkedahl kylling.	95,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg og æggeblomme.	140,-
Hakkebøf (<i>steges medium</i>) med spejlæg, bløde løg og syltede agurker.	125,-
Okseyderlår med remoulade, syltede agurker og stegte løg.	90,-
Okseyderlår med bløde løg, spejlæg og syltede agurker.	95,-
Lun leverpostej med bacon og syltede rødbeder.	90,-
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry og æbler samt bacon.	95,-
Frikadeller med syltede agurker.	85,-
Maltrullepølse med rødøl, sky og karse.	90,-
Bryggerens natmad leverpostej med maltrullepølse, løg og sky.	95,-

OST OG SØDT

Gammel ost med fedt, sky og rødøl.	95,-
Unika oste med rugflager og Skovlyst honning.	2 slags 75,- 4 slags 140,-
Måneskær, cremet blåskimmel med kvædekompot.	95,-
Roulade med citron og hvid chokolade.	70,-
Æbletrifli.	75,-
Chokoladebar med kiks og karamel.	35,-
Romkugle med mørk rom.	30,-
Vegansk romkugle.	30,-

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

Dette menukort gælder fra den 7. januar – 3. marts

Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer.