

FROKOST

MAN -LØR 11.30-15.30 SØN 11.30-16

FROKOSTÅNRETNING SERVERET I 2 OMBÆRINGER.

238,- PR PERSON.

1. ombæring:

Karrysild med løg og kapers.
Øko. æg med rejer og urtemayo.
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil
remoulade og citron.

2. ombæring:

Frikadeller med syltede agurker.
Okseyderlår med remo, stegte løg og peberrod.
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry,
bagt selleri og æbler.

FISK

Karrysild med løg, kapers og æg.	92,-
Christian ø pigens kryddersild med peberrod, løg og cremefraiche.	92,-
Skovlyst forårssild med rygeost og brændte løg.	92,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med rabarberkompot og friterede kapers.	95,-
Silde tallerken med 3 slags sild med tilbehør.	149,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med mayo, håndpillede rejer og citron.	129,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt 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,-
Stjerneskid Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt, grønne asparges, skaldyrssalat og friterede kapers.	175,-
Skaldyrssalat med asparges, kapersfrit og citron på ristet brød.	125,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron og urter	135,-

GRØNT

Let røgede kartofler med karsecreme, syltede sennepskorn samt sprøde tomatflager.	95,-
Edemamepate med tomatsalat og bagt vesterhavkost.	95,-

KØD

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep, løg og kapers hertil ramsløgsmayo.	125,-
Tartelet med asparges 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, bagt selleri og æbler hertil bacon.	95,-
Frikadeller med syltede agurker.	85,-
Lammefrikadeller med hvid remoulade og urtesalat.	95,-
Maltrullepølse med rødæg, sky og karse.	90,-
Bryggerens natmad leverpostej med maltrullepølse, løg og sky.	95,-

OST OG SØDT

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

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

Dette menukort gælder fra den 29. april – 7.juli

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