

FROKOST MENU / LUNCH MENU

(11:30-15:30)

SMØRREBRØD / OPEN FACED SANDWICH

Stegt sild, rygeostcreme, radiser og dild, 95 kr.

Fried herring, smoked cheese cream, radish and dill

—

Kryddersild, russisk salat, fedtegrever og rødløg, 95 kr.

Marinated herring, horseradish and beetroot salad, crispy pork fat and red onions

—

Smørstegt paneret kulmule, håndpillede rejer, citron-mayonnaise og friske urter, 145 kr.

Breaded hake and fried in butter, hand-peeled shrimps, lemon mayonnaise and fresh herbs

—

Makrelmad, røget makrel, æggeblomme, mayonnaise, rødløg og syltede sennepskorn, 135 kr.

Smoked mackerel, egg yolk, mayonnaise, red onions, and pickled mustard seeds

—

Æg og rejer på Ølandsbrød, håndpillede rejer, mayonnaise, blødkogt æg og urter, 125 kr.

Eggs and shrimps on Ølandsbread, shrimps, mayonnaise, soft-boiled egg and herbs

—

Kartoffelmad, danske kartofler, urtemayonnaise, syltede løg, bacon & friterede løg, 95 kr.

Danish potatoes, herb mayonnaise, pickled onions, bacon and fried onions

—

Hønsesalat på Ølandsbrød, syltede rødløg, æble, selleri & sprødt kyllingeskind, 125 kr.

Chicken salad on Ølandsbrød, pickled onions, apple, celery and crispy chicken skin

—

Oksetatar med det hele, 120 kr.

Beef tataré with hazelnut oil, capers, cornichons, egg yolk, horseradish and cress with piccalilli and house tataré sauce

—

Grillet kalvetyndsteg, grov pickles, peberrod, syltede agurker, friterede løg og karse, 120 kr.

Grilled veal sirloin, pickles, horseradish, pickled cucumbers, fried onions and cress

OST & DESSERT / CHEESE & DESSERTS

'Blå Kornblomst', dansk blåskimmel, smørstegt rugbrød, hyben chutney, bagte mandler og kørvel, 85 kr.

Danish blue cheese, butter fried ryebread, hiprose chutney, baked almonds and chervil

—

'Gamle Svend', løg, sky, syltede sennepskorn & rom, 85 kr.

Danish matured cheese, onions, beef stock aspic, pickled mustard seeds and rum

—

Koldskål, kammerjunker og friske bær, 75 kr.

"Koldskål", vanilla biscuits and fresh berries

—

2 stk. petit fours fra Dessertdragens Kageværksted, 30 kr.

2 petit fours from Dessertdragens Kageværksted

Skindbuksen