

## FROKOSTMENU

(11:30-15:30)

### SMØRREBRØD

Marineret sild, crème fraiche, syltet og friteret skalotteløg	125 kr.
Friteret rødspættefilet, hjemmelavet remoulade, fennikel og dild	145 kr.
Svampe a la crème på surdejs brød (tilkøb af trøffel +50, kr.)	139 kr.
Andelever mousse karamelliseret løg m. portvin og brioche	145 kr.
Håndskåret tatar, m. kantarel, mayo og rugbrøds chips	139 kr.

### VARMT

Tartelet m. kylling confit, knoldselleri og grønkål	180 kr.
Wienerschnitzel, m. pommes sautées og drenge tartar-sauce	265 kr.
Stegt flæsk m. danske kartofler, syltet rødbede og persillesauce	189 kr.

### OST & DESSERT

Æbletærte m. Crème Fraiche	95 kr.
Rødgrød m. græsk yoghurt-is og mandler	95 kr.
Figner, hyldeblomst, makroner og crème Anglaise skum	110 kr.
Gammel Knas, Den Hvide Dame, pære kompot og knækbrød	135 kr.
Irish Coffee m. 6 cl. Bushmills whiskey og flødeskum	115 kr.

HUSK!

En frokost uden en snaps kaldes morgenmad!



## LUNCH MENU

(11:30-15:30)

### OPEN FACED SANDWICHES

Marinated herring, crème fraiche, pickled and fried shallots	125 kr.
Fried plaice fillet, homemade remoulade, fennel, and dill	145 kr.
Mushrooms à la crème on sourdough bread (with truffle addition +50 DKK.)	139 kr.
Duck liver mousse, caramelized onions with port wine, and brioche	145 kr.
Hand-cut steak tartare with chanterelles, mayo, and rye bread chips	139 kr.

### WARM DISH

Chicken confit tartlet, celeriac, and kale	180 kr.
Wiener Schnitzel with sautéed potatoes and tartar sauce	265 kr.
Crispy pork with Danish potatoes, pickled beets, and parsley sauce	189 kr.

### CHEESE & DESSERT

Apple tart with Crème Fraiche	95 kr.
Red berry compote with Greek yogurt ice cream and almonds	95 kr.
Figs, elderflower, macaroons, and crème Anglaise foam	110 kr.
A selection of cheeses, "Den Hvide Dame," pear compote, and crispbread	135 kr.
Irish Coffee w. 6 cl. Bushmills whiskey and whipped cream	115 kr.

REMEMBER!

A lunch without snaps is called breakfast!

