

LUNCH

SMØRREBRØD / OPEN FACED SANDWICH

Fried place w. remoulade sauce, and pickled fennel, 145 kr.

-
Marinated herring w. sour cream 48%, black garlic, chives, pickled-, and crispy onions, 130 kr.

-
Roastbeef w. mixed mushrooms, and crispy potato, 140 kr.

-
Creamy chicken salad w. chives, pinenuts, and skorzone root 145 kr.

-
Creamy potato salad w. leeks, lovage, and 'Gammelknas' (Aged Havarti cheese) 125 kr.

HOT DISHES

Veal Schnitzel Milanese w. soffrito, and roasted potatoes, 265 kr.

-
Fried pork belly, marinated potatoes, parsley sauce, and pickled beets, 189 kr.
(Served Tuesday to Thursday)

-
Confit sweetbreads w. pommes puré, onion salad, and Sauce Espagnole, 239 kr.

ADD-ONS

Gastro Unika Gold RBC Caviar 30g. w. sour cream 48%, shallots, chives, and blinis, 575 kr.

-
Add Gastro Unika Gold RBC Caviar on any dish 7g., 115 kr.

-
Marinated winter truffle crudités homemade on any dish, 50 kr.

-
Bread and butter per serving, 35 kr.

-
Extra sauce, 20 kr.

DESSERTS

Chocolate mousse w. pickled figs, and elderflower/fig ice-cream, 125 kr.

-
Four different cheeses, tomato compote, jam of the season, and seeded crackers, 155 kr.

-
Irish Coffee w. 6 cl. Bushmills Irish Whiskey, 115 kr.

Remember: Lunch without snaps is considered breakfast.

Skindbuksen

FROKOST

SMØRREBRØD

Friteret rødspætte m. remoulade og syltet fennikel, 145 kr.

-
Marinerede sild m. cremefraiche 48%, sort hvidløg, purløg og syltede- samt ristede løg, 130 kr.

-
Roastbeef m. svampemiks and sprød kartoffel, 140 kr.

-
Hønsesalat m. purløg, pinjekerner og skorzonerrød, 145 kr.

-
Kartoffelsalat m. porre, løvstikke og gammelknas, 125 kr.

VARME RETTER

Kalveschnitzel Milanese m. soffrito og ristede kartofler, 265 kr.

-
Stegt flæsk m. marinerede kartofler og persillesauce, 189 kr.
(Serveres tirsdag til torsdag)

-
Confiterede og friterede kalvebrisler m. pommes puré, lagsalat og Sauce Espagnole, 239 kr.

TILFØJ

Gastro Unika Gold RBC Caviar 30g., cremefraiche 48%, skalotteløg, purløg og blinis, 575 kr.

-
Tilføj Gastro Unika Gold RBC Caviar på en ret 7g., 115 kr.

-
Tilføj marineret vintertrøffel crudités på en ret, 50 kr.

-
Brød og smør pr. servering, 35 kr.

-
Ekstra sauce, 20 kr.

DESSERTER

Chokolademousse m. syltede figner og hyldeblomst/figen is, 125 kr.

-
Fire forskellige oste, tomatkompot, sæsonens sylt og hjemmelavet knækbrød, 155 kr.

-
Irish Coffee m. 6 cl. Bushmills Irish Whiskey, 115 kr.

Husk: En frokost uden snaps, er praktisk talt morgenmad.

Skindbuksen