

Menu

Brunchbuffet

Den lette sult

Frokost retter

Brunchbuffet

.....
Serranoskinke

.....
Rullepølse & sønderjysk spegepølse

.....
Græsk yoghurt med hjemmelavet mysli
og friske bær

.....
Vanilje skyr med hjemmelavet mysli
og friske bær

.....
Salat Caprese med basilikum

.....
Hjemmelavet marmelade

.....
Chili brunchpølser

.....
Røræg toppet med purløg

.....
Æggekage med skinke og ost
toppet med frisk grønt

.....
Sprødstegt bacon

.....
Hjemmelavede pandekager med ahornsirup

.....
Rondel ost

.....
Brie med radiser og druer

.....
Friskskåret frugt

.....
Friskbagt kanelnegl

.....
Friskbagt croissant

.....
Klassisk hønsesalat med svampe og bacon

.....
Lun leverpostej med sauterede svampe

.....
Kartoffeltærte med porre

.....
Koldrøget laks

.....
Frisk bagte Græskar og surdejsboller samt smør

.....
Rugbrød samt smør

- 4 retter 75 kr.
- 6 retter 95 kr.
- 8 retter 115 kr.
- 10 retter 135 kr.
- 12 retter 155 kr.
- 14 retter 175 kr.
- 16 retter 195 kr.

Den lette sult

Sandwich



- Koldrøget laks med mascapone & rødløg
- Kylling & bacon med karrycreme
- Serrano & mozzarella med rødløg & agurk
- Roastbeef, semidried tomat & pesto samt pecorino
- Æg & rejer smurt med hjemmelavet mayo
- Vegetar sandwich med hummus & grillede squash samt semidried tomat



49 kr. per stk

Smørrebrød



Æg med rejer & mayo

- Roastbeef med remoulade & ristede løg
- Fiskefilet med hjemmelavet remoulade & citron
- Fiskefilet med rejer, mayo & citron +5 kr. per stk.
- Dyrlægens natmad leverpostej med saltkød & sky & rødløg
- Skinke med italiensk salat
- Rullepølse med, løg, sky & karse
- Røget laks på franskbrød med røræg +10 kr. per stk.
- Stærk ost på rugbrød med fedt, sky & løg



36 kr. per stk

Wraps



- Kylling, pesto & semi-dreid tomat
- Bresaola smurt med mascaponecreme tilsmagt med oliven
- Roastbeef, semidried tomat & pesto samt pecorino
- Varm røget laks & urtemayo
- Pastrami, coleslaw & cheddar



50 kr. per stk

Salater



- Chevre chaud salat bruchetta gratineret med gedeost toppet med balsamicoglace lagt på hjertesalat vendt i vinaigrette, ristede valnødder & semidried tomater
- Caesar salat hjertesalat vendt i Caesar dressing toppet med stegt kylling, parmesan og brød croutoner
- Pasta salat vendt med pesto, forårsløg, semidried tomater og kylling
- Salat nicoise haricots verts & hjertesalat med vinaigrette med æg, oliven og tun



50 kr. per stk



Frokost retter

Pariserbøf

.....

Stegt oksetatar på smørretet brød serveret med klassisk tilbehør pickles, rødbeder, kapers, rødløg, peberrod og æggeblomme

.....

138 kr

Stjernes kud

.....

Stegt og dampet rødspætter anrettet på smørretet brød med håndpillede rejer, asparges & thousand island dressing.

.....

138 kr

Rejemad

.....

Håndpillede rejer på smørretet brød med citronmayonnaise & smilende æg toppet med karse

.....

138 kr

Clubsandwich

.....

Stegt kyllingebryst anrette på smørretet brød med salat, tomat & rødløg samt hjemmelavet karrycreme toppet med sprød bacon.

.....

98 kr

Bestilles 1 dag forud

Frokost platte 1, 4-rums

.....

Roastbeef med pickles, remoulade og ristede løg
Æg med rejer og mayo
Hakkebøf med bløde løg
Brie med frisk peberfrugt
Frikadelle med hjemmesyltet agurk (tilvalg til 5-rums platte + 15 kr.)

.....

135 kr

Frokost platte 2, 4-rums

.....

Rullepølse med italiensk salat
Lun leverpostej med svampe og bacon
Fiskefilet med remoulade og citron
Ost med abrikos og knækbrød
Karry sild med æg samt løg og capers (tilvalg til 5-rums platte +15 kr.)

.....

135 kr

Bestilles 2 dage forud

Luksus platte 1

.....

Kold røget islandsk laks med smilende æg og citronmayonnaise.

Avokado med crudite af fennikel toppet med karse og rug.

Stegt sild med dijon og urter anrettet med syltede løg og rygeostcreme.

Bøf af oksefilet med bløde løg

Manchego med oliventapenade

.....

255 kr kuverten

Luksus platte 2

.....

Gammeldags modnede kryddersild med syltede løg & smilende æg

Tatar af okseinderlår med syltede bøgehatte, ristede hasselnødder & hasselnøddemayo samt karse

Hønsesalat med svampe toppet med bacon og purløg

Meuniere stegt rødspætte med hjemmelavet remoulade & citron

Emmentaler med balsamico syltede nødder

.....

255 kr kuverten

