

SILD HERRING

Sildetallerken med 3 slags sild 149 kr.
Bestående af karry-, krydder- og marineret sild med rødløg, kapers og et halvt æg
Herring plate with 3 kinds of herring - Marinated herring, curry herring and spicy herring



Karrysild 79 kr.
Med hakket løg og kapers
Curry herring - With chopped onion and capers

Kryddersild 79 kr.
Med hakket løg og kapers
Spicy herring - With chopped onion and capers

Marinerede sild 79 kr.
Toppet med rødløg
Marinated herring - Topped with red onions

Christiansøpigens sild 89 kr.
Med kartofler, creme fraiche, kapers, rødløg og dild
The famous Christiansoe herring - With potatoes and sour cream topped with capers, red onions and dill

Lun stegt sild 85 kr.
Med bløde løg og toppet med kapers og friske krydderurter
Warm fried herring - With soft onions topped with capers and fresh herbs.

SMØRREBRØD MED FISK OPEN SANDWICH WITH FISH

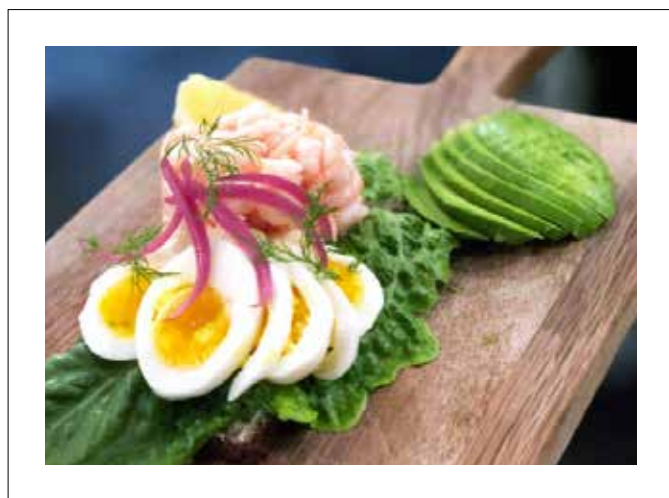
Varm rødspættefilet 99 kr.
Med remoulade, citron og dild
Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill

Varm rødspættefilet med håndpillede rejer 129 kr.
Med mayonnaise, citron og dild
Warm fillet of plaice with hand peeled shrimps - With mayonnaise, lemon and dill

Laks 95 kr.
Med avocado og hytteost
Salmon - With avocado and cottage cheese

Varmrøget laks 119 kr.
Med urtecreme af flødeost på hvidt brød toppet med peberrod, purløg, lime og friske krydderurter
Warm-smoked salmon - With cremecheese and herbs served on white bread topped with horseradish, chives, lime & fresh greens

Æg og rejer 99 kr.
Håndpillede rejer med mayonnaise, citron og dild
Egg and hand peeled shrimps - with mayonnaise, lemon and dill



Pil-selv rejer 115 kr.
Med mayonnaise, salat og grillet brød
Self-peel shrimps - With mayonnaise, salad and grilled bread

Skiver af røget laks 135 kr.
Serveret på planke med skiver af avocado, citron og toast
Slices of smoked salmon - Served on a plank with slices of avocado, lemon and toast

SMØRREBRØD UDEN KØD OPEN SANDWICH WITHOUT MEAT

Avocado 95 kr.
Med ost og spejlæg
Avocado - With cheese and fried egg

Æg og tomat 79 kr.
Med avocado, hjemmelavet urtemayo toppet med purløg, rødløg og karse
Egg and tomato - With avocado, homemade herb mayo topped with chives, red onions and cress

Kartoffelmad 79 kr.
Med avocadocreme, rygeost, radiser og bredbladet persille
Potatoes - With avocado creme, smoked cheese, radishes and parsley

Gammelost 79 kr.
Med sky, rødløg og radiser. Toppes med mørk rom
Old cheese - With beef jelly, onions and radishes. Topped with dark rum

Friturestegt camembert 79 kr.
Med solbærsyltetøj og ristet brød
Deep-fried camembert – With blackcurrant jam and toast

SMØRREBRØD MED KØD OPEN SANDWICH WITH MEAT

Hønsesalat 95 kr.
Med sprøstegt chorizo
Chicken salad – With crispy fried chorizo

Roastbeef 95 kr.
Med peberrod, pickles og ristede løg
Roastbeef – With horseradish, pickles and fried onion

Lun hjemmelavet frikadelle 95 kr.
Med kartoffelsalat, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder
Warm homemade meatballs made of pork – With potato salad, homemade pickled cucumber and beetroot

Lun hjemmelavet leverposteg 95 kr.
Med ristede svampe, bacon, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder
Warm homemade liver paté made of pork – Served with pan-fried mushrooms, bacon, homemade pickled cucumber and beetroot

Klassisk Dyrlægens Natmad 89 kr.
Classic Vet's midnight snack – Liver paté of pork topped with corned beef

Pariserbøf af hakket oksekød 125 kr.
Serveres med løg, kapers, æggeblomme, peberrod, pickles og rødbeder
Fried tatar of minced beef – Served with onions, capers, egg yolk, horseradish, pickles and beetroot



TIL DEN SØDE TAND FOR THE SWEET TOOTH

Klassisk Crème Brûlée 75 kr.
Classic Crème Brûlée

Chokoladefondant 65 kr.
Serveres med flødeskum og mangopuré
Chocolate fondant – Served with whipped cream and mango puree

Risalamande 50 kr.
Med lun kirsebærsaucе
Risalamande – Served with warm cherry sauce

Belgisk vaffel 60 kr.
Med vanilleis
Belgian waffle – Served with vanilla ice cream

FROKOSTTALLERKEN

3 stk. smørrebrød

LUNCH PLATE

3 open sandwiches

Æg og håndpillede rejer med mayonnaise og dild
Egg and hand peeled shrimps – with mayonnaise and dill

Roastbeef med peberrod, pickles og ristede løg
Roastbeef – With horseradish, pickles and fried onion

Varm fiskefilet med remoulade og citron
Warm fillet of plaice – with remoulade and fresh lemon

149 kr.

