

## 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 dill  
*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 dill  
*Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill*

**Varm rødspættefilet med håndpillede rejer 129 kr.**  
Med mayonnaise, citron og dill  
*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 dill  
*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 sprødstegt 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 Dyrslægens 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*

**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 dill  
*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.**

