

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 99 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, kapers og friske krydderurter

Warm fried herring - With soft onions, capers and fresh herbs.

SMØRREBRØD MED FISK OPEN SANDWICH WITH FISH

Varm rødspættefilet 118 kr.

Med remoulade, citron og dill

Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill

Varm rødspættefilet med håndpillede rejer 149 kr.

Med mayonnaise, citron og dill

Warm fillet of plaice with hand peeled shrimps - With mayonnaise, lemon and dill

Laks 118 kr.

Med avocado og hytteost

Salmon - With avocado and cottage cheese

Varmrøget laks 119 kr.

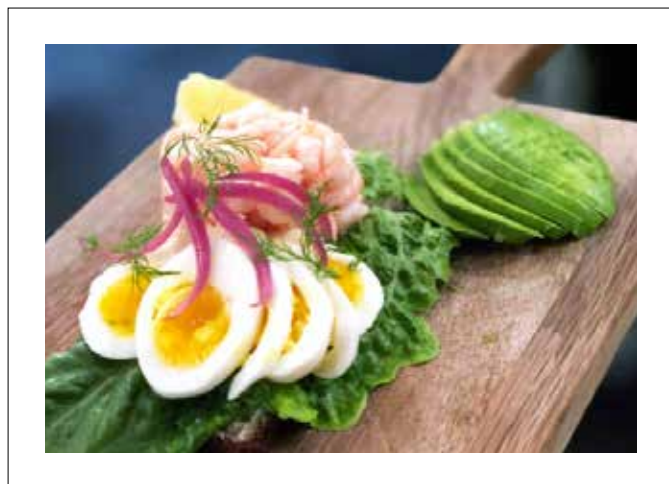
Med urtecreme af flødeost på hvidt brød toppet med peberrod, purløg, lime og friske krydderurter

Warm-smoked salmon - With cremecheese and herbs served on white bread topped with horseradish, chives, lime & fresh greens

Æg og rejer 118 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 99 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 99 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 sprødsteget chorizo
Chicken salad – With crispy fried chorizo
- Gammeldags flæskesteg** 118 kr.
Med agurkesalat og lun rødkål
Pork roast – with pickled cucumber and warm red cabbage
- Lun hjemmelavet frikadelle** 108 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 – 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.
Med løg, kapers, æggeblomme, peberrod, pickles og rødbede
Fried tatar of minced beef – Served with onions, capers, egg yolk, horseradish, pickles and beetroot



TIL DEN SØDE TAND

FOR THE SWEET TOOTH

- Risalamande med lun kirsebærsauce** 50 kr.
Risalamande – Served with warm cherry sauce
- 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 med vanilleis** 60 kr.
Belgian waffle – Served with vanilla ice cream

JULETALLERKEN 1

3 stk. smørrebrød

CHRISTMAS PLATE 1

3 open sandwiches

- Varm fiskefilet med remoulade og citron**
Warm fillet of plaice – with remoulade and lemon
- Æg og håndpillede rejer med mayonnaise og dill**
Egg and hand peeled shrimps – with mayonnaise and dill
- Gammeldags flæskesteg med lun rødkål**
Old-fashioned pork roast with warm red cabbage
- Risalamande med lun kirsebærsauce**
Risalamande with warm cherry sauce

159 kr.



JULETALLERKEN 2

4 stk. smørrebrød

CHRISTMAS PLATE 2

4 open sandwiches

- Marineret sild toppet med syltet rødløg**
Marinated herring topped with pickled red onions
- Rejer med citron og dilldressing**
Shrimps with lemon and dill dressing
- Friteret fiskefilet med remoulade og citron**
Fried fillet of plaice with remoulade and lemon
- Røget laks med dilldressing**
Smoked Salmon with dill dressing
- Risalamande med lun kirsebærsauce**
Risalamande with warm cherry sauce

179 kr.

