

HVILKEN SNAPS PASSER TIL DIT SMØRREBRØD? - 3 CL. 45 KR.

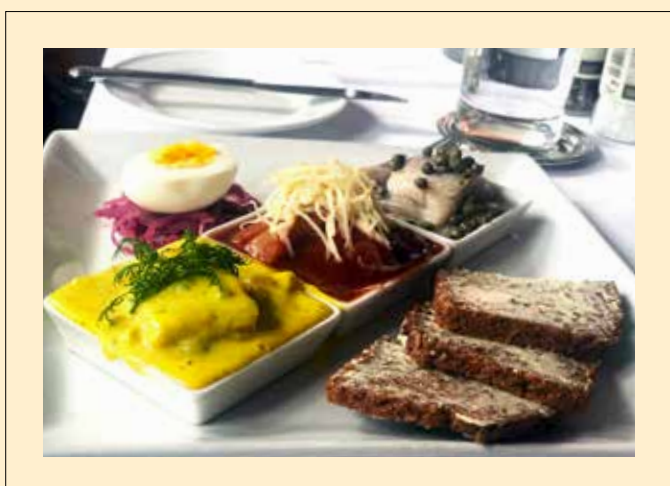
WHICH SCHNAPPS GOES WITH YOUR OPEN SANDWICH? - 3 CL. 45 KR.



Se beskrivelse af hver snaps på bagsiden – See description of each schnapps on the back

SILD HERRING

- **Sildetallerken med 3 slags sild** 149 kr.
- Karry-, krydder- og marineret sild med rødøg, kapers og æg
- *Herring plate with 3 kinds of herring - Marinated herring, curry herring, spicy herring and egg*



- **Christiansøpigens sild** 118 kr.
- Med kartofler, creme fraiche, kapers, rødøg og dild
- *The famous Christiansø herring - With potatoes and sour cream topped with capers, red onions and dill*

SMØRREBRØD MED FISK OPEN SANDWICH WITH FISH

- **Friteret fiskefilet** 138 kr.
- Med remoulade, citron og dild
- *Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill*
- **Friteret fiskefilet med håndpillede rejer** 158 kr.
- Med mayonnaise, citron og dild
- *Warm fillet of plaice with hand peeled shrimps - With mayonnaise, lemon and dill*
- **Paneret torsk** 158 kr.
- Med hjemmelavet remoulade, citron og dild
- *Breaded cod - With homemade remoulade, lemon and dill*

- **Skiver af røget laks** 168 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*
- **Æg og rejer** 149 kr.
- Håndpillede rejer med æg, avocado, mayonnaise, citron og dild.
- *Egg and hand peeled shrimps - With egg, avocado, mayonnaise, lemon and dill*



SMØRREBRØD UDEN KØD OPEN SANDWICH WITHOUT MEAT

- **Kartoffelmad** 118 kr.
- Med avocadocreme, rygeost, radiser og bredbladet persille
- *Potatoes - With avocado creme, smoked cheese, radishes and parsley*
- **Gammelost** 99 kr.
- Med sky, rødøg og radiser. Toppes med mørk rom
- *Old cheese - With beef jelly, onions and radishes. Topped with dark rum*
- **Friturestegt camembert** 99 kr.
- Med solbærsyltetøj og ristet brød
- *Deep-fried camembert - With blackcurrant jam and toast*

SMØRREBRØD MED KØD

OPEN SANDWICH WITH MEAT

- Lun hjemmelavet frikadelle 138 kr.
Med kartoffelsalat, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder
Warm homemade meatballs made of pork – With potato salad, homemade pickled cucumber and beetroot
- Pariserbøf af hakket oksekød 148 kr.
Med løg, kapers, æggeblomme, peberrod, pickles og rødbeder
Fried tatar of minced beef – Served with onions, capers, egg yolk, horseradish, pickles and beetroot



- Roastbeef 148 kr.
Med friskrevet peberrod, pickles og ristede løg
Roastbeef – With freshly horseradish, pickles and fried onion
- Dansk flæskesteg med sprød svær 148 kr.
(Begrændset mængde)
Med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Danish pork roast with crackling (Limited quantity) – with red cabbage and pickled cucumber
- Hønsesalat 135 kr.
Med sprødstegt chorizo
Chicken salad – With crispy fried chorizo
- Lun hjemmelavet leverposteg 128 kr.
Med ristede svampe, bacon, agurkesalat og rødbeder
Warm homemade liver paté made of pork – With pan-fried mushrooms, bacon, homemade pickled cucumber and beetroot

TIL DEN SØDE TAND

SOMETHING SWEET

- Risalamande med lun kirsebærsaucе 60 kr.
Risalamande with warm cherry sauce
- Klassisk Crème Brûlée 75 kr.
Classic Crème Brûlée
- Gateau Marcel 75 kr.
Fyldig chokoladecake
Gateau Marcel – Rich chocolate cake
- Belgisk vaffel med vanilleis 75 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 citron
Egg and hand peeled shrimps with mayonnaise and lemon
- Flæskesteg Med rødkål og agurkesalat
Pork roast with red cabbage and pickled cucumber
- Risalamande med lun kirsebærsaucе
Risalamande with warm cherry sauce

169 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 æg, citron, mayonnaise og dild
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 kirsebærsaucе
Risalamande with warm cherry sauce

189 kr.

