

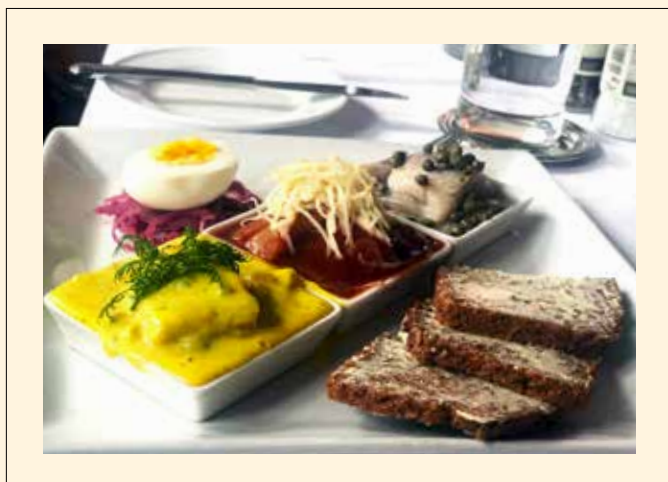
## HVILKEN SNAPS PASSER TIL DIT SMØRREBRØD? – 3 CL. 45 KR. WHICH SCHNAPPS GOES WITH YOUR OPEN SANDWICH? – 3 CL. 45 KR.



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 rødløg, kapers og æg
- *Herring plate with 3 kinds of herring - Marinated herring, curry herring, spicy herring and egg*



- **Christiansøpigens sild** 130 kr.
- Med kartofler, creme fraiche, kapers, rødløg 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** 130 kr.
- Med avocadocreme, rygeost, radiser og bredbladet persille  
*Potatoes – With avocado creme, smoked cheese, radishes and parsley*
- **Gammelost** 99 kr.
- Med sky, rødløg 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 rødbede  
*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*
- **Hønsesalat med sprødstegt chorizo** 135 kr.  
● *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*
- **Lune mørbradbøffer** 148 kr.  
● Serveres med svampe a la crème og hjemmelavet surt  
*Warm medallions of pork tenderloin – Served with mushrooms a la creme and homemade pickles*

## TIL DEN SØDE TAND

### SOMETHING SWEET

- **Klassisk Crème Brûlée** 75 kr.  
● *Classic Crème Brûlée*
- **Gateau Marcel** 75 kr.  
● *Gateau Marcel – Rich chocolate cake*
- **Belgisk vaffel** 75 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 citron  
*Egg and hand peeled shrimps with mayonnaise and lemon*

**Roastbeef** med peberrod, pickles og ristede løg  
*Roastbeef with horseradish, pickles and fried onion*

**Friteret fiskefilet** med remoulade og citron  
*Fried fillet of plaice with remoulade and lemon*

179 kr.



## FISKETALLERKEN

4 stk. smørrebrød

### FISH PLATE

4 open sandwiches

**Marineret sild** toppet med syltet rødøg  
*Marinated herring topped with pickled red onions*

**Rejer** med æg, mayonnaise og citron  
*Shrimps with egg, mayonnaise and lemon*

**Friteret fiskefilet** med remoulade og citron  
*Fried fillet of plaice with remoulade and lemon*

**Røget laks** med dilldressing  
*Smoked Salmon with dill dressing*

199 kr.

