



Alle retter servers fra kl. 11-15

|  |       |
|--|-------|
| Hjemmelavet karry sild - pisket crème fraiche, syltet løg, fedtegrever, kapers frit                  | 85,-  |
| Marineret Christiansø sild - pisket crème fraiche, syltet løg, fedtegrever, kapers frit              | 85,-  |
| Rødspættefilet med remoulade – syltet knoldselleri, blomkål crudité, brændt citron                   | 109,- |
| Rødspættefilet med rejer - mayo, syltet knoldselleri, blomkål crudité, brændt citron                 | 122,- |
| Rejemad – brændt citron, mayo, marineret hjertesalat i mormordressing, smørstegt franskbrød -        | 134,- |
| Stjernes kud   | 172,- |
| Æg og rejer – brændte asparges, marineret salat i mormordressing, ristet hvidløg                     | 95,-  |
| Æg og tomat - semodried tomater, syltet løg, rugbrøds crumble  | 95,-  |
| Avokado mad med smilende æg- semidry tomater boghvede og ristet rug                                  | 95,-  |
| Kartoffelmad - gammelknas, syltet løg, mayo på løvstikke boghvede kerner                             | 89,-  |
| Hønsesalat- stegte svampe, syltede løg og sprødt skind.  | 89,-  |
| Roastbeef med bløde løg og spejlæg   | 106,- |
| Tatar med rå æggeblomme- syltede løg peberrods mayo, brændte forårgs løg og hjemmelavede ristede løg | 106,- |
| Lun mørbradbøf med bløde løg og sky sovs – og rugbrød og surt  | 98,-  |
| Pariserbøf med rå æggeblomme- på hjemmelavet surdejs brød  | 155,- |
| Det søde:  |       |
| Friturestegt camembert m/solbærsyltetøj  | 95,-  |
| 3 Danske oste anrettet m. sødt og sprødt   | 105,- |
| 3 små søde (petit fours)   | 75,-  |
| Dagens kage  | 48,-  |