

# Frokost - Lunch menu - Lunchmenü

Serveres mellem kl. 11.30 - 16.00 - Served between 11.30 - 16.00 - Wird zwischen 11.30 - 16.00 Uhr serviert

Ristede kammuslinger på grønne asparges, stenbiderrogn, crudite og brunet smør

- Gf** Sautéed scallops on green asparagus, lumpfish roe, crudités and browned butter  
Geröstete Jakobsmuscheln auf grünen Spargel, Seehasenrogen, Crudité und brauner Butter

Terrin af kylling fra Hopballe Mølle og jomfruhummer, hummer emulsion, sprødt kyllingskind og karse

- Gf** Terrine of chicken from Hopballe Mølle and langoustine, lobster emulsion, crispy chicken skin and cress  
Terrine vom Hopballe Mølle-Hähnchen und Kaisergranatschwänze, Hummeremulsion, knuspriger Hühnchenhaut und Kresse

Klassisk pariserbøf med hakkebøf, serveret med kartoffelbåde

- Lf** Classic steak Parisienne served with potato wedges  
Klassisches Pariser-Hacksteak vom Rind mit Kartoffelbooten

Propelburger med hakkebøf, dressing, salater, løg, spejlæg, bacon og chili cheese tops serveres med kartoffelbåde og estragon mayonnaise  
Burger à la Propellen with beef patty, dressing, lettuce, onion, fried egg, bacon and chilli cheese tops served with potato wedges and tarragon mayonnaise

Propelburger mit Hacksteak, Dressing, Salaten, Zwiebeln, Spiegelei, Bacon und Chilli Käse-Spitzen dazu Kartoffelboote und Estragonmajonäse

Stjernes kud med rugmelsstegt rødspættefilet, dampet kulmule, rejer, asparges, røget laks og salater

"Stjernes kud" with rye-flour-fried plaice fillet, steamed hake, shrimps, asparagus, smoked salmon and salads  
"Stjernes kud" mit in Roggenmehl gebratenem Seehecht, gedünsteter Rotzunge, Krabben, Spargel, Räucherlachs und Salaten

Club sandwich med salater, kylling fra Hopballe Mølle, bacon, ananas og karrydressing, fritter og aioli

Club sandwich with lettuce, chicken from Hopballe Mølle, bacon, pineapple and curry dressing, French fries and aioli  
Clubsandwich mit Salaten, Hähnchen von Hopballe Mølle, Frühstücksspeck, Ananas und Currydressing dazu Pommes frites und Aioli

Citrontærte med lakridsmarengs, bagt hvid chokolade og havtornsorbet

Lemon pie with liquorice meringue, baked white chocolate and sea buckthorn sorbet  
Zitronentorte mit Lakritz-meringues, gebackener weißer Schokolade und Sanddornsorbet

Rødgrød i nye klæder: Vanilje panna cotta, jordbærgrød, hindbær sorbet og hvid chokoladesne

- Gf** "Rødgrød", traditional Danish dessert, reinvented: Vanilla panna cotta, stewed strawberries, raspberry sorbet and white chocolate snow  
Rote Grütze Neuer Art: Vanille Panna Cotta, Erdbeergrütze, Himbeersorbet und weißer Schokoladenschnee

1 ret/course/Gericht DKK 115

2 retter/courses/Gänge DKK 195

Klassisk smørrebrød - Danish open sandwiches - "Smørrebrød"

Pr.stk./each/Stck. DKK 34

**Gf** Glutenfri **Lf** Laktosefri





# Quick Lunch

## Frokost på under en time

### Quick Lunch

1. stk. smørrebrød

Nye kartofler, purløgscreme, radiser og bacon

1 "smørrebrød" – Danish open sandwich

New potatoes, chive crème, radishes and bacon

Frokost bøf: Rib-eye fra New Zealand med tomatsalat, kartoffelbåde og aioli

Lunch beef: Rib-eye from New Zealand served with a tomato salad,  
potato wedges and aioli

**DKK 215,-**

