

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

Brunet blomkålssuppe med syltede blomkål, stegte kammuslinger, blomkåls crudité og urteolie

Gf Browned cauliflower soup with pickled cauliflower, pan-fried scallops, cauliflower crudités and herb oil

Gebräunter Blumenkohlsuppe mit eingelegtem Blumenkohl, gebratenen Jakobsmuscheln, Crudité von Blumenkohl und Kräuteröl

Terrin af kylling fra Hopballe Mølle og jomfruhummer, hummer emulsion, sprødt kyllingeskind 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 fisk, rejer, asparges, røget laks og salater

"Stjernes kud" with rye-flour-fried plaice fillet, steamed fish, shrimps, asparagus, smoked salmon and salads

"Stjernes kud" mit in Roggenmehl gebratenem Seehecht, gedünstetem Fisch, 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

Æbletrifli med vaniljeis og sprødt

Apple trifle with vanilla ice cream and crispy crunch

Apfeltrifli mit Vanilleeis und Knuspriges

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

2 retter på under en time

Christiansø sild med hjemmelavet karrysalat, kapers, løg og confiteret æggeblomme
Christiansø herring with home-made curry dressing, capers, onion and confit of egg yolk

Sprængt andebryst med æblekompot, sveskepure, friteret grønkål,
kartoffelfondant og sauce Bigarade

Lightly salted breast of duck with apple compote, prune purée, fried curly kale,
fondant potatoes and sauce Bigarade

Vanilje creme brulees med kirsebørsorbet, kaneltuilles og syltede kumquats
Vanilla crème brûlée with cherry sorbet, cinnamon tuilles and kumquat preserve

2 retter DKK 215,- 3 retter DKK 280,-

