

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

Grønne asparges med håndpillede rejer, vagtelæg, ramsløgscreme og sprød rug

- (Lf) Green asparagus with hand-shelled shrimps, quail eggs, ramson cream and crispy rye
Grüne Spargel mit handgeschälten Krabben, Wachtelei, Bärlauchcreme und knusprigem Roggen

Stegt pighvar, brændt agurk, hvide asparges, kærnemælk og urteolie

- (Gf) Pan-fried turbot, seared cucumber, white asparagus, buttermilk and herb oil
Gebratener Steinbutt mit gebackener Gurke, weiße Spargel, Buttermilch und Kräuteröl

Cremet perlebyg med svampe og kyllingebryst fra Hopballe Mølle hertil hjemmebagt brød

Creamy pearl barley with mushrooms and breast of chicken from Hopballe Mølle
Cremige Perlgraupe mit Pilzen und Hähnchenbrust von Hopballe Mølle und selbstgebackenem Brot

Klassisk pariserbøf med hakkebøf serveret med kartoffelbåde

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

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

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

Hvid chokoladecreme med rabarbersorbet, syltede rabarber og chokolade-crumble

White chocolate cream with rhubarb sorbet, pickled rhubarb and chocolate crumble
Weiße Schokoladencreme mit Rhabarbersorbet, eingelegtem Rhabarber und Schokoladenstreusel

Crème Brûlée med lakridsis og bær

- (Gf) Crème Brûlée with liquorice ice cream and berries
Crème brûlée mit Lakritzeis und Beeren

1 ret/course/Gericht DKK 115

2 retter/courses/Gänge DKK 195

(Gf) Glutenfri

(Lf) Laktosefri





Quick Lunch

Frokost på under en time

Quick Lunch

Blinis - stenbiderrogn - rødløg - creme fraiche

Blinis - lumpfish roe - red onion - crème fraîche

Økologisk æggekage af Niels og Grete æg - Duroc bacon - rødbeder - grov sennep

Organic Danish omelette of Niels and Grete eggs - Duroc bacon - beetroot - coarse mustard

DKK 215,-

