

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

- Gf** Blåmuslinger - mjød fra Billund Bryghus - persille - urter DKK 95,-
Blue mussels - mead from Billund Bryghus - parsley - herbs
Gewürzkräutern - Miesmuscheln - Met von Billund Bryghus - Petersilie - Kräuter
- Gf** Vitello Tonnato af kalvemørbrad - friterede capers – krydderurter DKK 95,-
Lf Vitello Tonnato of veal tenderloin - fried capers - herbs
Vitello Tonnato vom Kalbsfilet - frittierte Kaper
- Stjernes kud med rugmelsstegt rødspættefilet, dampet fisk, rejer, asparges, røget laks med rød dressing og salater DKK 145,-
"Stjernes kud" with rye-flour-fried plaice fillet, steamed fish, shrimps, asparagus, smoked salmon with red dressing and salads
"Stjernes kud" mit in Roggenmehl gebratenem Schollenfilet, gedünstetem Fisch, Krabben, Spargel, Räucherlachs mit roten Dressing und Salaten
- Lf** Klassisk pariserbøf med hakkebøf serveret med kartoffelbåde DKK 145,-
Classic steak Parisienne served with potato wedges
Klassisches Pariser-Hacksteak vom Rind mit Kartoffelbooten
- Burger med med kylling, tomatrelish, syltede agurk, rødløg og chipotle chilicreme og kartoffelbåde DKK 145,-
Burger with chicken, tomato relish, pickled cucumber, red onion and chipotle chili cream and potato wedges
Burger mit Hühnchen, Tomatenrelish, eingelegte Gurken, rote Zwiebeln, chipotle Chilicreme und Kartoffelboote
- Gf** Creme Bruleé – hvid chokolade – citronsorbet DKK 75,-
Crème brûlée – white chocolate – lemon sorbet
Crème brûlée - weiße Schokolade - Zitronensorbet
- Gf** Marinerede jordbær – Syrenis – krystalliseret chokolade – blomster DKK 75,-
Marinated strawberries – lilac ice cream – crystallised chocolate – flowers
Marinierte Erdbeere - Fliedereis - kristallisierte Schokolade - Blumen
- Det grønne valg/ The green choice/ Die grüne Wahl DKK 110,-
Stegt spidskål – salvie – mandler – løgbouillon
Fried pointed cabbage – sage – almonds – onion bouillon
Gebratener Spitzkohl - Salbei - Mandel - Zwiebelbouillon
- Tilkøb til Det grønne valg/ Zukauf für Die grüne Wahl/ Extra for the green choice DKK 65,-
Hesterejer fra vadehavet
Brown scrimps from the Wadden Sea
Nordseegarnelen vom Wattenmeer
- Kylligebryst fra Hopballe Mølle
Chicken breast from Hopballe Mølle
Hähnchenbrust von Hopballe

Gf Glutenfri **Lf** Laktosefri



Smushi – smørrebrød i ”happerstørrelser”
Smushi – Danish open sandwiches ”in snack sizes”
Smushi - Smørrebrød in ”mundgerechte Happen”

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

1 stk./piese/stück DKK 40,- 3 stk./piese/stück DKK 110,- 5 stk./piese/stück DKK 150,-

Mørkt brød med nye kartofler, ramsløgscreme, radiser og sprødt rugbrød

Dark bread with new potatoes, ramson cream, radishes and crispy rye bread

Schwarzbrot mit neuen Kartoffeln, Bärlauchcreme, Radieschen und knusprigem Roggenbrot

Mørkt brød med håndpillede rejer, smilende vagtelæg, grønne asparges og citroncreme

Dark bread with hand-peeled shrimps, semi-boiled quail egg, green asparagus and lemon cream

Schwarzbrot mit handgeschälten Krabben, weichem Wachtelei, grüne Spargel und Zitronencreme

Mørkt brød med friskstegt rødspættefilet med røget æggeblommecreme og karse

Dark bread with freshly fried fillet of plaice with smoked egg yolk cream and cress

Schwarzbrot mit frischem gebratenem Schollenfilet mit geräucherter Eigelbcreme und Kresse

Mørkt brød med braiseret/let røget svinebryst og løgmarmelade

Dark bread with braised/lightly smoked breast of pork and onion jam

Schwarzbrot mit leicht geräucherter braisierter Schweinebrust und Zwiebelkonfitüre

Lyst brød med hønsesalat, æbler, purløg og sprødt kyllingeskind

Light bread with chicken salad, apples, chives and crispy chicken skin

Weißbrot mit Hühnersalat, Äpfel, Schnittlauch und knuspriger Hühnchenhaut

