

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** Terrin af Grambogaard gris, foie gras og trøffel, friteret grønkål og syltede tyttebær
- Lf** Terrine of Grambogaard pork, foie gras and truffles, fried curly kale and pickled cranberries
- Lf** Terrine vom Grambogaard-Schwein, Foie gras und Trüffel, frittierter Grünkohl und eingelegte Preiselbeeren

Kartoffelsuppe med porrepuré, Duroc bacon, kørvel og sprød kartoffel

- Gf** Potato soup with leek purée, Duroc bacon, chervil and crispy potato
- Kartoffelsuppe mit Lauchpüree, Duroc-Bacon, Kerbel und knusprige Kartoffeln

Rimmet laks med syltede glaskål, kærnemælk med peberrod og dildolie

- Gf** Salmon prepared with salt and sugar served with pickled kohlrabi, buttermilk with horseradish and dill oil
- Gebeizter Lachs mit eingelegtem Glasaal, Buttermilch mit Meerrettich und Dillöl

Klassisk pariserbøf med hakkebøf serveret med kartoffelbåde

Classic steak Parisienne served with potato wedges

Klassisches Pariser-Hacksteak vom Rind mit Kartoffelbooten

Stjernesked med rugmelsstegt rødspættefilet, dampet fisk, rejer, asparges, røget laks i rød dressing og salater

"Stjernesked" with rye-flour-fried plaice fillet, steamed fish, shrimps, asparagus, smoked salmon in red dressing and salads

"Stjernesked" mit in Roggenmehl gebratenem Schollenfilet, gedünstetem Fisch, Krabben, Spargel, Räucherlachs in roten Dressing und Salaten

Burger med hakkebøf, cheddar, salater, tomat, agurk, chili cheese tops, bearnaise dressing samt kartoffelbåde og aioli

Burger with beef patty, cheddar, lettuce, tomato, cucumber, chili cheese tops, Béarnaise dressing and potato wedges and aioli

Burger mit Hacksteak, Cheddar, Salaten, Tomate, Gurke, Chili-Cheesetops, Béarnaise-Dressing sowie Kartoffelschnitzen und Aioli

Kraftig chokoladecake med Amarena kirsebørsorbet, broken gele af kirsebær og hvid krystalliseret chokolade

Rich chocolate cake with Amarena cherry sorbet, broken jelly of cherry and white crystallised chocolate

Kräftiger Schokoladenkuchen mit Amarena-Kirschsorbet, broken Gel von Kirschen und weiße, kristallisierte Schokolade

Karameliscreme, moccasirup, kandiserede hasselnødder og tørret brownie

Caramel ice cream, mocha syrup, crystallised hazelnuts and dried brownie

Karamelleiscreme, Mokka-sirup, kandierte Haselnüsse und getrocknetes Brownie

1 ret/course/Gericht DKK 125

2 retter/courses/Gänge DKK 195

Gf Glutenfri **Lf** Laktosefri





Quick Lunch

Frokost på under en time

Lyngrøget and med syltede butternut squash, sennepscreme og friteret grønkål – brød og smør

Heather smoked duck with preserved butternut squash, mustard crème and fried curly cale, bread and butter

Braiserede svinekæber, selleripuré, bagte jordskokker, kartoffelfondant og nedkogt glace

Braised cheek of pork, celery root purée, baked Jerusalem artichokes, fondant potatoes and reduced glace

Vanilje creme bruleés med karamel iscreme

Vanilla crème brûlée with caramel ice cream

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

