

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** Hjemmerøget torsk med grov sennepscreme, rødbedesorbet og rødbedebånd DKK 95,-
Home-smoked cod with coarse mustard cream, beetroot sorbet and bands of beetroot
- Lf** Hausgeräucherte Kabeljau mit grober Senfcreme, Rotebetesorbet und Rotebetestreifen
- Gf** Lufttørret frilandsgris med svampecreme, syltede tyttebær og friteret palmekål DKK 95,-
Air-dried free-range pork with mushroom cream, pickled cranberries and fried palm cabbage
- Lf** Luftgetrocknetes Freilandschwein mit Pilzcreme, eingelegte Preiselbeeren und frittiertes Palmkohl
- 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 hakkebøf, chili cheese tops, cheddar, bacon, salater, syltede agurker, sennepscreme, løgpuré og kartoffelbåde med aioli DKK 145,-
Burger with beef patty, chili cheese tops, cheddar, bacon, lettuce, pickled cucumber, mustard cream, onion purée and potato wedges with aioli
Burger mit Hacksteak, und Chilli Käse-Spitzen, Cheddar, Bacon, Salaten, eingelegte Gurken, Senfcreme und Kartoffelboote mit Aioli
- Citrontærte med citronverbena marengs og Bourbon iscreme DKK 75,-
Lemon pie with lemon verbena meringue and Bourbon ice cream
Zitronentorte mit Zitronenverbene Baisers und Bourboneis
- Havtornmousse med hvid chokoladeiscreme, tuilles og bagt hvid chokolade DKK 75,-
Sea buckthorn mousse with white chocolate ice cream, tuilles and baked white chocolate
Sanddorncreme mit weißer Schokoladeneiscreme, Tuilles und gebackener weißer Schokolade
- Det grønne valg/ The green choice/ Die grüne Wahl DKK 110,-
Hjertesalat med parmesan-mayonnaise, syltede cherrytomater og smørristet panko
Romaine lettuce with parmesan-mayonnaise, pickled cherry tomatoes and butter-fried panko
Herzsalat mit Parmesan-Mayonnaise, eingelegten Kirschtomaten und in Butter gebratener Panko



Smushi – smørrebrød i ”hapserstørrelser”

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 kartofler, ramsløgscreme, radiser og sprødt rugbrød

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

Schwarzbrot mit Kartoffeln, Bärlauchcreme, Radieschen und knusprigem Roggenbrot

Mørkt brød med håndpillede rejer, smilende vagtelæg, syltet glaskål og citroncreme

Dark bread with hand-peeled shrimps, semi-boiled quail egg, pickled kohlrabi and lemon cream

Schwarzbrot mit handgeschälten Krabben, weichem Wachtelei, eingelegter Kohlrabi 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

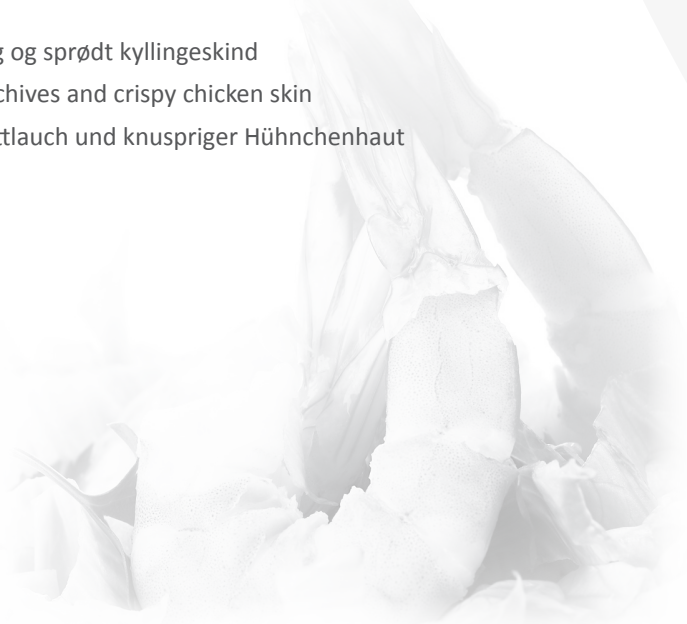
Dark bread with braised/lightly smoked breast of pork and onion jam

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





Quick Lunch

Frokost på under en time

Sildemad - Christiansø sild med hjemmelavet karrysalat, confiteret æggeblomme og friterede capers

Dark bread with "Christiansø Sild", traditional marinated herring served with home-made curry dressing, confit of egg yolk and fried capers

Svinekæber med puffet gris, kartoffelsifon, grønkål og revet Havgus fra Unika

Cheek of pork with puffed pork, potato foam, curly kale, grated "Havgus" from Unika

Chokoladetærte med karamel og Amarena kirsebær og kirsebørsorbet

Chocolate pie with caramel and Amarena cherry and cherry sorbet

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

