

Dansk klassisk og diverse lettere dristige

NO. 1

Rejesalat med æg
Roastbeef med rustik remoulade
Kartoffelsalat med syltede agurker
Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
Bornholmske karrysild med creme fraiche og æbler
Hjemmelavet stegte sild med Dijon sennep og dild
Mormors frikadeller med hjemmesyltede rødbeder
Leverpostej med stegte svampe og bacon
Glaseret krydreskinke med stuvet spinat
Oste fra Skt. Clemens mejeri på Bornholm
Gammeldags æblekage med ribs og crust

DKK 248,-

NO. 2

Karrysild marineret med Skalotteløg og kapers
Marinerede sild med appelsin, rødøg, dild og kapers
Røget laks med røræg og purløg
Okseroastbeef på pebercrust med remoulade, ristede løg og frisk peberrod
Halve æg og grønlandske store rejer med kaviarrørt dildcrème
Kalveleverpostej med bacon og marinerede svampe
Rødkål tilsmagt appelsin, kanel og rørsukker
Krydrede frikadeller (2 stk.) og agurkesalat
Jysk egnsbrie, skimmelost, selleri-druekompot med pecannødder og Bornholmske rugkiks
Æblekage med sukkerristet rasp og tyttebær

DKK 285,-

NO. 3

Hjemmesyltede sild krydret med enebær og dild, med syrnet peberrodscreme.
Koriandergraved oksefilet med tzasiki på danske agurker
Strimler af julesalat og grønne kål, appelsiner, jomfru i det grønne frø og hasselnødder i delikat citrus og honningdressing
Let saltet dansk skinke stegt med nelliker og ingefær. Serveres på sølvbede med havtorn og æblesirup.
Skiver af andebryst med bagte vintergrøntsager og delikat æble og kanel chutney
Kartofler stegt med citrus og hvidløg blandet med finthakket løvstilk og persille.

DKK 265,-