

— FADØL —
40CL - 70DKK

CARLSBERG PILSNER - 4,6%

JACBOSEN - YAKIMA IPA - 6,5%

JACOBSEN - BROWN ALE - 6,0%

— HORNBEER - FLASKE —
33CL - 80DKK

ØKOLOGISK JUL - BOCK - 5,8%

BLONDE - HVEDE - 6,6%

BLACK MAGIC WOMAN - STOUT - 10,0%

MANNEKEN I-PIS-A - BELGISK DOUBLE DRY HOPPED IPA - 5,2%

— ÅBEN BREWERY - DÅSE —
44CL - 90DKK

SNOWFLAKES - NEW ENGLAND IPA - 6,0%

GLUTENFREE FANTASY - IPA - 4,7%

MAGNIFY - NEW ENGLAND IPA - 5,0%

CLOUDLESS - WEST COAST IPA - 7,1%

— SNAPS & AQUAVIT —
5CL - 110DKK

OP ANDERSON - KLAR - DILD

AALBORG - JUBILÆUM - DILD

COPENHAGEN DISTILLERY - BLACK TAFFEL - KOMMEN

LYSHOLM - LINIE AQUAVIT - KOMMEN

GAMMEL OPLAND - AQUAVIT - KOMMEN

GAMMEL OPLAND - EDEL MADEIRA - KOMMEN

GILDE - BACALAO - KOMMEN

BRAUNSTEIN - JULESNAPS - KOMMEN, ROM, KANEL & APPELSIN

BRAUNSTEIN - PORSE - PORSE

Jul 2022
Christmas 2022



Fadøl

— FROKOST —
LUNCH

KARRYSILD MED SMILENDE ÆG – 125
Curry herring with soft boiled egg

CHRISTIANSØPIGENS SILD MED PEBERROD – 125
“Christiansøpigens” herring with horseradish

STEGT SILD I LAGE – 125
Fried herring in brine

GRAVAD LAKS MED RÆVESAUCE – 185
Gravad salmon with dill sauce

RØGET LAKS MED POCHERET ÆG – 195
Smoked salmon with poached egg

FISKEFILET MED CITRON OG REMOULADE – 175
Fish filet with lemon and remoulade

RIBBENSTEG MED SURT OG RØDKÅL – 175
Pork roast with pickles and red cabbage

ANDE CONFIT MED ÆBLER OG SVESKER – 195
Duck confit with apples and prunes

MEDISTER MED STUVET GRØNKÅL OG HJEMMERØRT SENNEP – 165
Pork sausage with creamy green kale and homemade mustard

STILTON & BRILLAT-SAVARIN MED SVESKER I ARMAGNAC OG PORTVIN – 175
Stilton & Brillat-Savarin with prunes in armagnac and port wine

RISALAMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE – 155
Risalamande with cherry sauce

EN BID AF DET HELE – 675
A small bite of everything

— FORRETTER —
STARTERS

GILLARDEAU ØSTERS, CITRON & VINAIGRETTE PR. STK – 55KR
Gillardeau oysters, lemon & vinaigrette per piece

R.A.P, ABRIKOS & SAUTERNES GELÉ – 295KR
R.A.P, apricot & Sauternes gel

PÂTÉ EN CROÛTE , DADDEL & SENNEP – 195KR
Pâté en croûte, date puré & mustard

— HOVEDRETTER —
MAINS

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE (DELFINEN) – 395KR

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE (HVALEN) – 495KR
Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce

OKSEHØJREB, PEBERSAUCE & KNOLDSELLERI – 395KR
Beef sirloin, pepper sauce & celeriac

— DESSERT —
DESSERT

UDVALG AF OSTE 3/6 SLAGS – 195/295KR
Selection of cheese 3/6 kinds

OMELETE EN SURPRISE, VILDE RIS & SALTET KARMEL – 165KR
Omelete en surprise, wild rice & salted caramel

XOCO MAYAN RED 70% CHOKOLADE, MANDARIN & OLIVENOLIE – 195KR
Xoco Mayan red 70% chocolate, mandarin & olive oil

BLOMME I MADEIRA, MASCARPONE & MARCIPAN – 165KR
Plums in Madeira, mascarpone & marzipan

PETIT FOURS – 135KR