

## FROKOST

11.00-15.45

### SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2-3 stykker smørrebrød pr. person. Smørrebrødet serveres på økologisk rugbrød

Kryddersild, sprøde kapers, dild, æggesalat, syltede løg		80
Røget laks, citronmayonnaise, syltede gule beder, kapers, dild	+ stenbiderrogn 30,-	85
Rødspættefilet stegt i rugmel, syltede løg, hjemmelavet remoulade, citron	+ håndpillede rejer 15,-	90
Økologisk æggemad, håndpillede rejer, citronmayonnaise	+ stenbiderrogn 30,-	95
Lun oksecuvette, sprøde løg, peberrod, pickles		90
Økologiske kartofler, serrano, karse, basilikumsmayonnaise, løg, flæskesvær	+ stenbiderrogn 30,-	85

<b>FROKOST RETTER</b>	<b>SALAT ROMANESCO</b>	150	<b>SMÅ RETTER</b>	<b>GRILLET ASPARGES</b>	100
	Grillet kylling, tomat, agurk, romanesco dressing (GF)			Hollandaise, stenbiderrogn, citron (GF)	
	<b>BURGER</b>	145		<b>TATAR AF OKSEINDERLÅR</b>	90
	Øko Brioche, cheddar, syltede agurker, salat, syltede løg, sprøde fritter, aioli	+ bacon 15		Fermenteret hvidløgsmayo, løg, chips, karse (GF)	
	<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b>	145		<b>MAJS</b>	75
	Øko Brioche, sauce tatar, syltede løg, salat, salsa, sprøde fritter, aioli	+ bacon 15		Tomater, chili, persille (V/GF)	
<b>VEGETAR BURGER</b>	145	<b>JAMON SORTFODSSKINKE</b>	100		
Øko Brioche, portobello, aioli, salat, pickles, syltede løg, sprøde fritter, aioli		Modnet i 28 måneder, aioli, syltede tomater (GF)			
		<b>DANSKE KARTOFLER</b>	75		
		Asparges, vinaigrette (V/GF)			

(Mulighed for glutenfri burgerbolle)

Vi tilbereder retter med nødder og gluten i vores køkken. Vær derfor opmærksom på, at der kan findes spor af begge dele i vores retter

GF = GLUTENFRI | V = VEGETARISK | LF = LAKTOSEFRI