

Smørrebrødsanretninger:

Open Sandwiches:

<i>Paneret rødspættefilet med remoulade og citron</i>	
<i>Breaded filet of plaice with pickle mayonnaise and lemon</i>	89,-
<i>Gravad laks med dilldressing på lyst brød</i>	
<i>Marinated salmon with dill dressing on white bread</i>	82,-
<i>Æg og håndpillede rejer med mayonnaise</i>	
<i>Eggs and hand-peeled shrimp with mayonnaise</i>	85,-
<i>Gisseløres Rullepølse med løg og sky</i>	
<i>Gisseløre's pork roll with onions and aspic</i>	75,-
<i>Roastbeef med ristede løg, syltede agurker, pickles og peberrod</i>	
<i>Roastbeef with fried onions, pickled cucumbers, pickles and horse radish</i>	79,-
<i>Lun karnsteg med rødkål og syltede agurker</i>	
<i>Pork roast with red cabbage and pickled cucumbers</i>	75,-
<i>Hakkebøf med bløde løg, spejlæg og syltede gurker</i>	
<i>Danish steak with soft onions, fried egg and pickled cucumbers</i>	82,-
<i>Gammelost med sky, rå løg og rom.</i>	
<i>Matured cheese with aspic, raw onions and rum</i>	65,-

Hvad med kaffe og kage?

Kaffe/te med dagens kage (spørg betjeningen) eller

Gammeldags æblekage

76,-

*Coffee/tea with either the cake of the day (ask the waiter) or
Danish apple "cake"*

Anretninger:

Lunch dishes:

Sildeplatte med 2 slags hjemmelavede sild, karrysalat, kogt æg, løg, kapers, fedt, smør og rugbrød
Herring platter with 2 kinds of homemade herring, curry salad, boiled egg, onions, capers, flavoured fat, butter and rye 95,-

Traditionel platte: Sild, rødspættefilet med remoulade, gravad laks med dildsauce, roastbeef med pickles og peberrod, lun kamsteg med rødkål og ost med druer

Traditional platter: Herring, breaded filet of plaice with pickle mayonnaise, marinated salmon with dill dressing, roastbeef with pickles and horse radish, pork roast with red cabbage and cheese with grapes 185,-

Husk at se de lækre snaps fra Snaps Bornholm

Stjerneskind - stegt og dampet rødspættefilet på grillet brød med håndpillede rejer, asparges, rogn og rød dressing

"Shooting star" A breaded and a steamed filet of plaice on grilled bread with hand-peeled shrimp, asparagus, fish roe and spicy dressing. 149,-

Pariserbøf – med pickles, løg, rødbeder, peberrod, kapers og rå æggeblomme.

"Pariserbøf" Danish steak, with pickles, raw onions, pickled beetroot, horseradish, capers and raw egg yolk. 135,-

Sandwich med lun langtidsstegt cuvette af Novillo okse med friskost, svampe og porre/æblekompot

Sandwich with slow cooked cuvette of Novillo ox with cream cheese, mushrooms and leek/apple compote 135,-