

### *Smørrebrødsanretninger/Open Sandwiches:*

<b><i>Paneret rødspættefilet med remoulade og citron</i></b> <i>Breaded filet of plaice with pickled mayonnaise and lemon</i>	<b>89,-</b>
<b><i>Æg og håndpillede rejer med mayonnaise</i></b> <i>Eggs and hand-peeled shrimp with mayonnaise</i>	<b>85,-</b>
<b><i>Røget oksemørbrad med fennikel, estragon mayo og syltede rødløg</i></b> <i>Smoked beef loin with fennel, estragon mayo and marinated onions</i>	<b>89,-</b>
<b><i>Hakkebøf med bløde løg, spejlæg og syltede agurker</i></b> <i>Danish steak with onions, fried egg and pickled cucumbers</i>	<b>82,-</b>
<b><i>Gammelost med sky, rå løg og rom.</i></b> <i>Matured cheese with aspic, raw onions and rum</i>	<b>65,-</b>
<b><i>Gammeldags modnet, marineret sild med karrysalat, æg, kapers og rødløg</i></b> <i>Matured and marinated herring with curry salat, egg, capers and red onion</i>	<b>65,-</b>
<b><i>Christiansøpigens kryddersild med løg og kapers</i></b> <i>Christiansøpigens spiced herring with onion and capers</i>	<b>65,-</b>

### *Hvad med kaffe og kage?*

*Kaffe/te med dagens kage (spørg betjeningen) eller Gammeldags æblekage*

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

**76,-**

## Frokøstretninger/Lunch dishes:

**Traditionel platte: Sild, rødspættefilet med remoulade, mousse af røget laks med radiser og agurk, varmrøget oksemørbrad med fennikel og estragon mayo, mørbradbøf med bløde løg og ost med druer**

*Traditional platter: Herring, breaded filet of plaice with pickle mayonnaise, smoked salmon mousse with radish and cucumber, smoked beef loin with fennel and estragon mayo, pork loin with fried onion and cheese with grapes* **185,-**

*Husk at se de lækre snaps fra Snaps Bornholm*

**Stjerneskyd - 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 oksekød fra Novillo kornfodret kvæg, friskost, syltede rødløg og krydderurter**

*Sandwich with beef from Novillo grain fed cattle, fresh cheese, marinated onions and herbs*

**135,-**

**Sandwich med varmrøget laksemousse, salat, agurk, radise og stenbiderrogn**

*Sandwich with smoked salmon mousse, lettuce, cucumber, radish and lump fish roe*

**119,-**

## 3 retters frokosttilbud:

**Gammeldags modnet, marineret sild med karrysalat, æg, kapers og rødløg**

*Matured and marinated herring with curry salat, egg, capers and red onion*

**Pariserbøf (150g) – med pickles, løg, rødbeder, peberrod, kapers og rå æggeblomme**

*"Pariserbøf" (150g) Danish steak, with pickles, raw onions, pickled beetroot, horseradish, capers and raw egg yolk.*

**Gammeldags æblekage**

*Danish apple dessert*

**Tilbudspris 198,- pr. couvert**