

# VINOTEKET

## FROKOSTMENU

### SILD & SNAPS

Gl. dags modnede sild med kapers & løg	95 kr.
Karrysild med karrysalat & smilende æg	125 kr.
Ruths kryddersild Christians Ø pigens klassiske sild, serveret med creme fraiche & løg	135 kr.

### SKYL SILDEN NED MED EN KOLD SNAPS

SPØRG DIN SØDE TJENER  
OM VORES UDVALG  
4 CL. / 65 KR

### SNACKS & ØSTERS

Surdejsbrød – pris pr. person	20 kr.
Iberico gris på spyd (6 styk)	125 kr.
Grand Resérva Batellé	75 kr.
Duroc skinke modnet 16 måneder	
Ramón Pena Sardinier i olivenolie	125 kr.
Serveret med surdejsbrød	

### Gillardeau Speciales #6

Serveret med citron og vinaigrette

1 styk	25 kr.
6 styk	130 kr.

### SMØRREBRØD

– PÅ HJEMMEBAGT KERNERUGBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STYKKER ALT EFTER SULT OG HUMØR

Saltet laks med friskost, agurk og glaskål og urter	135 kr.
Æg og rejer med citronmayo, karse & maltjord	135 kr.
Kartoffelmad med løvstikke, friteret kapers & sprøde løg.	125 kr.
Sommersalat med friskost, agurk, kartoffel & karse	125 kr.
Æg med syltede hvide asparges, aspargemayo & malt	135 kr.
Hønsesalat med urtemayo, stikkelsbær, sprødt skind & urter	135 kr.
Tatar på okseinderlår med svampe, tyttebær & comté	135 kr.
Roastbeef på bavette med ramsløg, sprøde løg og peberrod	135 kr.

Alle stykker kan laves som take away til 95 kr. / stk.

(Husk at bestille på forhånd)

### OST

Thybo, 24 mdr. – Brillat-Savarin – Gnalling – Høgelundgaard  
Honninglaserede valnødder med timian – Tomatmarmelade

Osteudvalg med garniture – pris pr stykke	45 kr.
Friteret Camembert med tomatmarmelade	115 kr.

### DESSERT

Danske bær med hvid chokolade & crumble	115 kr.
Brownie med sommorsorbet & saltkaramel	115 kr.