

VINOTEKET

FROKOSTMENU

12.00 - 15.00

SNACKS

Surdejsbrød – pris pr. person 20 kr

Iberico gris på spyd (6 stk) 125 kr

Grand Réserva Batellé 75 kr

Duroc skinke modnet 16 måneder

Ramón Pena Sardinier i olivenolie 125 kr

Serveret med surdejsbrød og citron

ØSTERS

Gillardeau Speciales #6

Serveret med citron og vinaigrette

1 stk 25 kr

6 stk 130 kr

CAVIAR

Gastro Unika Gold caviar

10 g. Gold 275 kr

Serveret med kartoffelvaffel,
creme fraiche og rødløg

SMØRREBRØD

– PÅ HJEMMEBAGT KERNERUGBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STYKKER ALT EFTER SULT OG HUMØR

Gl. dags modnede sild med løg og kapersbær 85 kr.

Karrysild Gl. dags modnede med karrysalat & smilende æg 95 kr.

Ruths kryddersild serveret med creme fraiche & løg 125 kr.

Gravad laks med chimichurri & friskost 115 kr.

Æg og rejer med citronmayo, karse & maltjord 115 kr.

Kartoffelmad med løvstikke, friteret kapers & sprøde løg. 95 kr.

Æg og tomat med urtemayo, løg, karse & maltjord 95 kr.

Svampetoast på surdejsbrød med comté & purløgsblomster 135 kr.

Hønsesalat med urtemayo, stikkelsbær, sprødt skind & urter. 115 kr.

Tatar på okseinderlår med svampe, tyttebær & tête de moine 135 kr.

Alle stykker kan også laves som take away.

OST & DESSERT

Serveret med knækbrød og marmelade

Thybo 24 mdr., fast komælksost 55 kr.

Brillat-Savarin med trøffel, Hvidskimmelost 55 kr.

Høgelundgaard, Blåskimmelost 55 kr.

Friteret Camembert 95 kr.

Vaniljeis med brownie og saltkaramel 115 kr.

Hvid Chokolademousse med mørke bær og crumble 115 kr.