



## Dansk smørbrød

Classic Danish open faced sandwich

### ÆG - REJER - CITRON 78,-

Håndpillede koldtvalsrejer med økologisk hjemmerørt mayo og brændt citron (L) (G)  
*Cold water shrimps with organic homemade mayo and burned lemon*

### KYLLING - ASPARGES - BACON 78,-

Hønsesalat af dansk Hopballe Mølle kylling med hjemmesyltet agurk, grøn asparges, karse og hjemmelavet bacon (L) (G)  
*Cold chicken salad of Danish Hopballe Mølle chicken with home pickled cucumber, green asparagus, cress and home smoked bacon*

### RØGET LAKS - RYGEOST - RADISER 78,-

Koldrøget Fynbo laks med dansk rygeost, radiser og syltede løg (L) (G)  
*Cold smoked Fynbo salmon with Danish smoked cream cheese, radish and pickled onions*

### KARTOFFEL - SILD - MAYO 78,-

Kartoffelmad med Christiansøpigens sild og urtemayo (L) (G)  
*Potato with herring from Christiansø and herb mayo*

### TATAR - CHIPS - MAYO 119,-

Tatar af dansk fritgående Angus med røget mayo og sprød kartoffel (L)  
*Tartare from Danish free range Angus with smoked mayo and crisp potato chips*

### DANSK PLATTE 125,-

Koldrøget Fynbo laks, Christiansøpigens sild og håndpillede koldtvalsrejer (L) (G)  
*Platter of cold smoked salmon from Fynbo, herring from Christiansø and cold water shrimps*



### FREYGAARD - LØG - URTER

Krogmodnet (30 dage+) Freygaard-Oksefilet og –Ribeye fra fritgående natur kvæg med variation af danske løg og serveret med smørdampede kartofler eller fritter (L) (G)  
*30+ days matured ribeye of free range Nordic Cattle served with a variation of Danish onions and butter steamed potatoes or fries*

Oksefilet 250 g – 295,-  
Ribeye 350 g – 345,-

Tilvalg: Hjemmelavet sauce Bearnaise eller rødvinssauce 25,- (L)  
*Add: Homemade sauce Béarnaise or red wine sauce 25,-*

Freygaard er græsfodret nordisk naturkvæg med fokus på dyrevelfærd, spisekvalitet og miljø. Kødet udvælges udelukkende på baggrund af marmoreringsgraden, hvilket resulterer i en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.

Freygaard-oksefilet og –ribeye har netop i sommeren 2018 vundet prisen for verdens bedste steak inden for mørhed og smag til den årlige World Steak Challenge i London.

*Freygaard are grass-fed Nordic cattle, where focus on animal well-fare, the local environment and the quality of the final product is taken in highest regard. The meat is chosen solely on its degree of marbling, providing you with a gastronomic experience that is unrivalled.*

*Freygaard Sirloin and Ribeye has just been awarded the accolade of the world's best steak in the category for tenderness and flavor at the annual World Steak Challenge in London.*

### RØDTUNGE - BRUNET SMØR - CITRON 219,-

Meunierestegt rødtunge serveret med brunet smør, kapers, urter og brændt citron hertil smørdampede kartofler (L) (G)  
*Fillet of lemon sole with capers, browned Unika butter and burned lemon served with butter steamed potatoes*

### BLÅMUSLINGER - POMMES FRITES - URTEMAYO 145,-

Dampede danske blåmuslinger med Unika smør nye danske løg og urter serveret med pommes frites hertil urtemayo (L)  
*Steamed Danish blue mussels with Unika butter, Danish onions and herbs. Served with fries and herb mayo*



**ANGUS BURGER - BRIOCHE - POMMES FRITES 149,-**

Burger af fritgående dansk Angus serveret i økologisk briochebolle med hjemmelavet dressing og pickles serveret med pommes frites (L) (G)

*Burger of free range Danish Angus served in an organic brioche roll with homemade dressing and pickled cucumber, served with fries*

**PULLED PORK SLIDERS - SYLTEDE RØDLØG - POMMES FRITES 149,-**

3 pulled pork sliders af Grambogård gris med hjemmesyltede rødløg og sprød økologisk salat serveret med pommes frites (L) (G)

*3 pulled pork sliders of pork from Grambogård with home pickled red onions and organic lettuce, served with fries*

**KYLLINGESANDWICH - URTEMAYO - POMMES FRITES 149,-**

Hopballe Mølle kylling med hjemmerørt urtemayo, hjemmesyltede rødløg serveret i rustik bolle og pommes frites (L) (G)

*Chicken from Hopballe Mølle, with homemade herb mayo, home pickled red onions in an organic roll served with fries*

Tilvalg til overstående retter: Coleslaw 13,- / Bacon 13,- / Løgringe 13,- / Røget cheddar 13,- / Spejlæg 25,-  
*Add on of your choice: Coleslaw 13,- / Bacon 13,- / Onion rings 13,- / Smoked cheddar 13,- / Fried egg 25,-*

**CÆSARSALAT PÅ DANSK MANÉR 119,-**

Cæsarsalat med Vesterhavsost og hjemmerørt dressing (L) (G) (V)  
*Caesar salad with Vesterhavs cheese and our own dressing*

Tilvalg: Hjemmelavet bacon 35,- / Konfiteret kylling 59,- / Kyllingebryst 59,- / Håndpillede koldvandsrejer 65,- / Kold røget Fynbo laks 65,-

*Add on of your choice: Home made Bacon 35,- / Chicken confit 59,- / Chicken breast 59,- / Cold water shrimps 65,- / Cold smoked salmon from Fyn 65,-*



**CHEESECAKE - HINDBÆR - KYS 45,-**

Cheesecake med hindbær og marengs (L) (G)  
*Cheesecake with raspberries and meringue*

**UNIKA OST - FIGEN - CHIA 119,-**

Udvalg af danske Unika oste med figenkompot og hjemmelavet chiaknækbrød (L)  
*Selection of Danish Unika cheese served with homemade fig compote and chia crackers*

**PETIT FOUR OG KAFFE 59,-**

Hjemmelavet petit fours serveret med friskbrygget, økologisk kaffe (L) (G) (V)  
*Homemade petit fours, served with freshly brewed, organic coffee*

(L) Indeholder lactose / *Contains lactose*

(G) Indeholder gluten / *Contains gluten*

(V) Vegetarisk / *Vegetarian*

**Fødevareallergi og intolerance:** Ved bestilling af mad og drikkevarer kan du spørge en af vores medarbejdere til råds om indholdet af allergener i vores menu.  
**Food & Beverage allergies and/or intolerances:** *When ordering food and/or beverages, please ask our staff regarding to contents of allergens in our menus and menu-items.*

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms  
*All prices are in Danish kroner and include VAT*