



Frokostkort

Tarte Flambée

En tarte flambée er en traditionel ret fra Alsace, også kendt som "flammekueche" på tysk. Det er en slags fladbrødspizza som bages hurtigt ved høj temperatur i en special ovn, hvilket giver den en sprød og let brændt kant. Den kan nydes som snack til drinks eller som forret.

Tarte flambée med peberbacon og løg	85
Tarte flambée med gedeost og porre	85

Smørrebrød

Fisk og skaldyr

Karrysild	96
Med kapers, æbler, rødløg, smilende æg og dild	

Marineret sild	96
Med kapers, løg, smilende æg og dild	

Kryddersild	96
Med kapers, rødløg, smilende æg dild og peberrod	

Silde tallerken	168
Karrysild, kryddersild og marinert sild serveres med kapers, æbler, rødløg smilende æg, dild og peberrod	

Æg og rejer	125
Smilende æg, såkogte rejer, radiser, mayonnaise, dild og citron	

Rødspættefilet	149
Smørstegt rødspættefilet, remoulade, dild og citron	

Rødspættefilet med rejer	169
Smørstegt rødspættefilet, såkogte rejer mayonnaise og citron	

Toast Skagen	178
Såkogte rejer med cremet dressing, dild, kørvel og ørredrogne	

Avocado	125
På ristet rugbrød, med smilende æg, langtidsbagte tomater, krydderurtcreme, sesam og karse	

Tilkøb af såkogte rejer	49

Hønsesalat med bacon	125
Kyllingekød vendt i cremet dressing, med svampe, kapers, agurkesalat, bacon og urter	

Roastbeef	119
Med ristet løg, pickles og frisk høvlet peberrod	

Hovmesteren frokostplatte

Rødspætte filet med remoulade
Æg og rejer med hjemmelavet mayonnaise
Hønsesalat med bacon og champignon
Roastbeef med pickles, peberrod og ristede løg
Lune frikadeller med agurkesalat
og creme fraiche dressing

298,- pr. person

Tilvag af karrysild 45,-

Karrysild	96
Med kapers, æbler, rødløg, smilende æg og dild	

Marineret sild	96
Med kapers, løg, smilende æg og dild	

Kryddersild	96
Med kapers, rødløg, smilende æg dild og peberrod	

Silde tallerken	168
Karrysild, kryddersild og marinert sild serveres med kapers, æbler, rødløg smilende æg, dild og peberrod	

Æg og rejer	125
Smilende æg, såkogte rejer, radiser, mayonnaise, dild og citron	

Rødspættefilet	149
Smørstegt rødspættefilet, remoulade, dild og citron	

Rødspættefilet med rejer	169
Smørstegt rødspættefilet, såkogte rejer mayonnaise og citron	

Toast Skagen	178
Såkogte rejer med cremet dressing, dild, kørvel og ørredrogne	

Avocado	125
På ristet rugbrød, med smilende æg, langtidsbagte tomater, krydderurtcreme, sesam og karse	

Tilkøb af såkogte rejer	49

Hønsesalat med bacon	125
Kyllingekød vendt i cremet dressing, med svampe, kapers, agurkesalat, bacon og urter	

Roastbeef	119
Med ristet løg, pickles og frisk høvlet peberrod	

Burger

Ved fremvisning af medlemskort 168
148

**Alle vores burger serveres med pommes frites
mayonnaise og chili mayonnaise**

Klassisk cheese burger - (også i vegetarisk udgave)
Hakket oksekød, Cheddar ost, agurkesalat, rødløg, salat,
tomat, royal dressing

Crispy chicken burger

Kylling, chilimayonnaise, peberfrugt kompot, rukulasalat
rødløg

Til børn

Rødspættefilet med remoulade og pommes frites 98

Ost og dessert

3 slags oste - med sødt og sprødt 110,-

Affogato - espresso med vaniljeis 85,-

**Citrontærte med marengs
og sorbet** 95,-

Gâteau Marcel 125,-
med æblekompot og solbærrom is

Café gourmand 125,-
kaffe/te efter eget valg serveret med tre små desserter