

R R

RESTAURANT RUMMELIG

PIL SELV REJER & BOBLER

ADLIBITUM I 1 1/2 TIME

SERVERES MED SURDEJSBRØD, PISKET SMØR, MARINERET ROMAINE SALAT, AIOLI, CITRON & DILD

KR. 325,-

FROKOSTRETTER

CÆSARSALAT A LA RUMMELIG

ROMAINESALAT - DEHYDREREDE BLØMMETOMATER -
HØVLET MACADAMIANNØDDER - MANGO -
SOJARISTEDE GRÆSKARKERNER - PARMESAN

KR. 195,-

MI STEGT KYLLINGEBRYST 225,-

SURDEJSTOAST

PULLED DUCK - POSHERET ÆG -
KIMSHI/BARBECUE SAUCE - GRILLET PIMENT SALSA -
HØVLET GAMMELKNAS - NYE KARTOFLER

195,-

KOLD KRYDRET GAZPACCIO

AGURK - GRILLET PIMENT - MILD CHILIOLIE -
SYLTET HYTTEOST

165,-

STJERNESKUD

DAMPET & SPRØDSTEGT DAGENS FISK -
SMØRSTEGT HVEDEBRØD - KOLDRØGET LAKS -
HÅNDPILLEDE REJER - CITRON - MAYO

235,-

PARISERBØF

HAKKET OKSEKØD - SMØRSTEGT HVEDEBRØD - KAPERS -
RØDBEDER - RØDLØG - PICKLES - PEBERRØD & RÅ
ÆGGEBLOMME

195,-

WIENERSNITZEL AF KALVEINDERLÅR

SMØRDAMPEDE DANSKE ÆRTER -
POMMES SAUTÉ - SMØRSAUCE - DRENG

245,-

FROKOSTMENU

DANSKE HVIDE ASPARGES

POCHERET ØKO ÆG - SPRØD KYLLINGESKIND -
PROSECCOSKUM - RADISSER - SPIRER

RIBEYE AF DANSK KØDKVÆG

GRILLEDE GRØNNE ASPARGES - DANSKE JORDBÆR
- POCHEREDE BEDER - SAUCE AROMATIK -
NYE KARTOFLER

KOLDSKÅLSKAGE

MED MANDELBUND - RABARKOMPOT - HØVLET
HVID CHOKOLADE - HYLDEBLØMSTIS

HØVEDRET KR. 325,-

2 RETTER KR. 375,-

3 RETTER KR. 415,-

DET SØDE

DANSKE JORDBÆR

VANILJEIS - CHOKOLADESAUCE
KR. 95,-

3 SLAGS IS

SPRØD MARENGS - KARAMEL
KR. 85,-

SINE'S HJEMMELAVEDE FYLDTE CHOKOLADER

3 VARIANTER KR. 75,-

BØRNERETTER

FISKEFILET

MED FRITTER KR. 110,-

BØRNEBURGER

MED FRITTER KR. 125,-

SPRØD KYLLING

MED FRITTER KR. 110,-