

VIN

Gallician Prestige Blanc 2017 <i>Costières de Nîmes, France</i>	gl. 55/fl. 260
Gallician Gris Rosé 2017 <i>Pays d'Oc, France</i>	gl. 55/fl. 260
Château Laval Rouge 2016 <i>Costières de Nîmes, France</i>	gl. 55/fl. 260
Idilicum – Cava Brut <i>Spain</i>	gl. 65/fl. 300
Cocktail med snaps	75

KOLDE DRIKKE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Squash	30
Æblemost	40
Juice fra Frankly	40
Filtreret vand m. brus pr. person	25
Filtreret vand u. brus pr. person	5
Hyldebloms u./m. brus	25
Hjemmelavet iste	40

ØL & SNAPS

Carlsberg på fad	35 / 50
Jacobsen på flaske <i>IPA, brown ale</i>	50
Carlsberg Nordic 0,5 %	35
Klints hjemmebryggede snaps <i>på dansk hvede, flere varianter</i>	40

VARME DRIKKE

Espresso	25 / 30
Espresso macchiato	35
Cortado	35
Cappuccino	40
Caffe latte	45
Chai latte	40
Is-latte m. sirup	45
Americano	35
Filter (inkl. refill)	35
Varm chokolade <i>flødeskum / skumfidus</i>	40 / 5
Te	35
<i>Grøn kvæde, hvid te, English Breakfast, urtete, Darjeeling, Oolong, Earl Grey</i>	

HUSK:

Hver onsdag aften: 3 retter for 250,-
se menu med mere på Facebook

FROKOSTRETTER

(11.00 - 16.30)

Dagens suppe <i>hjemmebagt brød</i>	80
Vintersalat <i>grønkål, spidskål, rucola, syltede beder, yoghurt, saltmandler</i> med rimmet laks eller gedefriskost +	80 / 30
Tartelet <i>confiteret kanin, bechamel</i> <i>hvide rødder, spidskål, bitre salater</i>	125
Ugens frokostret <i>se tavle eller spørg din tjener</i>	125
Børnemenue inkl. æblemost Vælg mellem: Grillspyd m. kødboller eller kylling <i>kokkens ketchup, grøntsagsstænger, brød</i> Toast <i>skinke, ost, grøntsagsstænger</i>	80
SMØRREBRØD ved 2 stk. pr. person	140
Kartoffelterrin <i>asparges- og blå Congokartoffel, saltsyltet citronmayo, hønsekind, agurk</i>	80
Tatar af saltet kvie <i>brunet smør- og kapersemulsion, rødøg, hasselnød, frisée, tallerkensmækker</i>	85
Svampepaté <i>balsamicomayo, Julesalat, nøddetouille, shizo</i>	80
Hønse Salat <i>karry, spidskål, æble, Hr. Niensenskinke</i>	85
"Gravad" laks <i>saltbagt persillerod, dild, hasselnød</i> <i>vintervinaigrette</i>	85
Sennepssild <i>dijonnaise, fedtegrever, rødøg, blå druer</i>	85
Frokost med det hele (skal bestilles af alle) <i>2 stk smørrebrød, vand, filterkaffe, petit fours</i> <i>en øl eller sodavand</i>	230
SMÅT & SØDT	
Hjemmebagte kager <i>chokolade, gulerod, citron og mandel,</i> <i>hvid chokolade, hindbær og mandel</i>	40
Ostetallerken <i>sprød rug, honningmarinerede nødder</i>	65
Snacks <i>oliven, nødder eller tapiokachips</i>	35

Inspired by classical Danish family lunch traditions
- with a modern twist of our own. Enjoy.

WINE

Gallician Prestige Blanc 2017 <i>Costières de Nîmes, France</i>	gl. 55/btl. 260
Gallician Gris Rosé 2017 <i>Pays d'Oc, France</i>	gl. 55/ btl. 260
Château Laval Rouge 2016 <i>Costières de Nîmes, France</i>	gl. 55/ btl. 260
Idilicum – Cava Brut <i>Spain</i>	gl. 65/btl. 300
Aquavit cocktail	75

SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Orange	30
Apple juice	40
Frankly Juice, <i>various kinds</i>	40
Filtered sparkling water p.p.	25
Filtered still water pr. person	5
Elderflower, still / sparkling	25
Homemade ice tea	40

BEER & AQUAVIT

Carlsberg, <i>draft</i>	35 / 50
Jacobsen, <i>bottle</i> <i>IPA, brown ale</i>	50
Carlsberg Nordic 0,5 %	35
Klint's homemade aquavit <i>made from Danish wheat, various kinds</i>	40

HOT DRINKS

Espresso	25 / 30
Espresso macchiato	35
Cortado	35
Cappuccino	40
Caffe latte	45
Chai latte	40
Iced latte w syrup	45
Americano	35
Filter (incl. refill)	35
Hot chocolate	40
marshmallow/whipped cream	5
Tea	35
<i>Green quince, white tea, English breakfast, herbal tea, Darjeeling, Oolong, Earl Grey</i>	

NOTE:

Each Wednesday we serve a set 3-course dinner menu for only 250 DKR. You can find the menu on Facebook

LUNCH DISHES

(11.00 - 16.30)

Soup of the day <i>homemade bread</i>	80
Winter salad <i>kale, spring cabbage, arugula, beets, yogurt, salted almonds</i>	80
salmon or goat cheese +	30
Tartelet <i>confited rabbit, bechamel, white roots, cumin, bitter salads</i>	125
Special of the week <i>see the board or ask your waiter</i>	125
Kid's menu, comes with applejuice Choose between: *Skewer: meatballs or chicken <i>the chefs bbq ketchup, vegetable sticks, bread</i> *Toastie <i>ham, cheese, vegetable sticks</i>	80
OPEN SANDWICH ON RYE 2 pcs./1 pers.	140
Potato terrine <i>asparagus- and blue Congo potato, salted lemon mayo, chicken skin, cucumber</i>	80
Tartar of salted beef <i>browned butter and caper emulsion, red onion, hazelnut, frisée, onion cress</i>	85
Mushroom patée <i>balsamico mayo, endive, nut touille, shizo</i>	80
Chicken salad <i>curry, spring cabbage, apple, ham</i>	85
"Gravad" lax <i>salted parsley root, dill, hazelnuts</i> <i>winter vinaigrette</i>	85
Mustard herring <i>dijonnaise, lardons, red onion, blue grapes</i>	85
Lunch offer (only ordered by the entire table) <i>2 pcs. open sandwich, water, filter coffee, petit fours</i> <i>choice of beer or soda</i>	230
SNACKS & SWEET	
Cakes <i>chocolate, carrot, lemon & almond, white chocolate & almond</i>	40
Cheese platter <i>crispy rye, honey marinated nuts</i>	65
Snacks <i>olives, nuts or tapioca crisps</i>	35