

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

## ØL &amp; 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	40
flødeskum / skumfidus	5
Te	35
<i>Grøn kvæde, hvid te, English Breakfast, urtete, Darjeeling, Oolong, Earl Grey</i>	

## HUSK:

Vi kan altid finde et vegetarisk / vegansk alternativ  
Spørg tjeneren, hvis du har allergier

## 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
Kålsalat <i>grønkålsskud, spidskål, rucola, grønne bønner, grillet grønt, "mormordressing"</i>	80
Tilføj laks eller gedeost	30
Tartelet <i>confiteret gris, bechamel, 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>	80
Toast <i>skinke, ost, grøntsagsstænger</i>	
<b>SMØRREBRØD ved 2 stk. pr. person</b>	<b>140</b>

Kartoffelterriner <i>asparges- og blå Congokartoffel, saltsyltet citronmayo, hønseskind, agurk</i>	80
---	----

Tatar af saltet kvie <i>brunet smør- og kapersemulsion, rødlog, hasselnød, frisée, tallerkensmækker</i>	85
--	----

Grillede og syltede svampe <i>urtemayo, sprøde nudler, valnøddestøv</i>	80
--	----

Hanekyllingesalat <i>peberfrugt, spidskål, brøndkarse, jalapenôs</i>	85
---	----

Citrus "gravad" laks <i>avocadocreame, citron, fennikel, estragonstøv</i>	85
--	----

Christiansø sild <i>crème fraiche, syltet skalotteløg, fedtegrever</i>	85
---	----

Frokost med det hele (skal bestilles af alle) <i>2 stk smørrebrød, vand, filterkaffe, petit fours, en øl eller sodavand</i>	230
--	-----

## SMÅT &amp; SØDT

Hjemmebagte kager <i>se dagens udvalg i baren</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, various kinds	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:**

We can always provide a vegetarian / vegan option  
Ask the waiter if you have any allergies

**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
Cabbage salad <i>kale, spring cabbage, rucola, green beans, grilled vegetables, cream dressing</i> Add salmon or goat cheese	80 30
Tartelet <i>confited pork, bechamel, roots, spring cabbage, 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
<b>OPEN SANDWICH ON RYE 2 pcs./1 pers.</b>	<b>140</b>

Potato terrine 80  
*asparagus- and blue Congo potato, salted lemon mayo, chicken skin, cucumber*

Tartare of salted beef 85  
*browned butter and caper emulsion, red onion, hazelnut, frisée, onion cress*

Grilled and pickled mushrooms 80  
*herb mayo, crisp noodles, walnut dust*

Cockerel salad 85  
*bell peppers, spring cabbage, fennel, jalapenôs*

Citrus "gravad" lax 85  
*avocado creme, lemon, fennel, tarragon dust*

"Christiansø" herring 85  
*crème fraiche, pickled chalotts, lardons*

Lunch offer (only if ordered by the entire table) 230  
*2 pcs. open sandwich, water, filter coffee, petit fours choice of beer or soda*

**SNACKS & SWEET**

Cakes 40  
*see today's selection at the bar*

Cheese platter 65  
*crispy rye, honey marinated nuts*

Snacks 35  
*olives, nuts or tapioca crisps*