



## FROKOST

### PÅ RUGBRØD

Karrysild med æble, dild, løg & kapers	95,-
Stegt sild med sennep, kapers, rødløg & dild	95,-
Stegt rødspættefilet med rejesalat, dild & citron	155,-
Koldrøget laks med avocado, syltede rødløg, spejlæg & karse	165,-
Ny-røget ål med røræg og purløg	195,-

### SKALDYR, PILL-SELV *Serveres med hjemmebagt surdejsbrød og saltet smør*

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise & citron	125,-
Ny-kogte jomfruhummer, aioli & citron	175,-
Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron	195,-
Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, aioli & citron	355,-

*Kommer med Nordsørejer, jomfruhummer & Vesterhavs krabbeklo*

### VARME RETTER

Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron	125,-
Fish & Chips, sauce tartare & citron	155,-
Laks, hummer & chili burger, sauce tartare, cheddar & pommes frites	155,-
Moules frites, blåmuslinger dampet i hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites	185,-
Hel smørstegt rødspætte med brunet smørsauce, kapers & små kartofler	225,-

**Vi anbefaler 1-3 serveringer**



## SIDES

Dressing (tatar sauce, remoulade, mayonnaise, aioli)	10,-
Brødserving med saltet smør	20,-
Pommes frites med mayonnaise	45,-

## OST & SØDT

Osteserving med 3 oste, samt sødt & brød	130,-
Dagens kage (Kaffe + 20,-)	65,-

**Vi anbefaler 1-3 serveringer**



## Krenkerup Bryggeri

Krenkerup 1367 Pilsner  
Krenkerup Classic  
Krenkerup Guld  
Krenkerup IPA  
Krenkerup Hvede  
Krenkerup Brown Ale

45 kr.

## Økologisk saft

Hyldeblomst  
Solbær  
Citron & Lime  
Rabarber - 30 kr.

## Sodavand

Cola  
Cola Zero - 33 kr.

Dansk BRUUN Cola - 45 kr.

## Kaffe

Single 32 kr.  
Dobbelt 40 kr.

## Te

Spørg vores personale om udvalget  
Lille Kande 32 kr. Stor Kande 55 kr.

## Kildevand fra Hildon

Kildevand med eller uden brus, Lille	27 kr.
Kildevand med eller uden brus, Stor	38 kr.

**Vi anbefaler 1-3 serveringer**



## MOUSSERENDE VIN

### **Codorniu 1551, Cava Brut (Catalonien, Spanien)**

Tør og crispy med flotte, fine bobler.

75,- gl. 345,- fl.

### **Champagne Philippe Prié, Brut (Champagne, Frankrig)**

Klassisk champagne med noter af hvid fersken, grønne æbler.

110,- gl. 550,- fl.

## HVIDVIN

### **M. Purato, Catarratto/Pinot Grigio (Sicilien, Italien)**

Aromatisk halvtør vin på økologisk dyrkede druer.

60,- gl. 254,- fl.

### **Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel, Tyskland)**

Saftig, fin frugt kombineret med vibrerende, balanceret syre og spændstig, sprød finish.

85,- gl. 330,- fl.

### **Menade, Sauvignon Blanc, (Rueda, Spanien)**

Byder på noter af stikkelsbær, grønne urter, citrusfrugter og mandarinskal.

75,- gl. 325,- fl.

### **Santa Cristina, Zenato, Chardonnay, (Veneto, Italien)**

I duft og smag finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smør.

365,- fl.

### **Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes (Loire, Frankrig)**

Frisk og frugtagtig bouquet, præget af modne frugter.

565,- fl.

## ROSÉVIN

### **Pretty Gorgeous rosé (Hérault, Frankrig)**

Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

60,- gl. 254,- fl.

### **Purato, Rosé (Sicilien, Italien)**

Vidunderlig, saftig og frugtflot rosé lavet på økologisk dyrkede druer.

254,- fl.

## RØDVIN

### **Abril, Spätburgunder Frucht (Baden, Tyskland)**

Fine noter af kirsebær og blommer, men også friske påmindelser om fyrretræ og grønne uter

76,- gl. 325,- fl.