



SMØRREBRØDS- FESTIVAL

5.-15. FEBRUAR

Hver dag til kl. 17.00

SILD

Thysild med vadouvancreme, æbler, og wasabi

kr. 138,-

Christiansøpigens sild med rødbede, syltede solbær og purløg

kr. 138,-

FISK OG SKALDYR

Håndpillede rejer på brioche med dild, ørredrogn og purløg

kr. 168,-

Gravad laks på brioche med citrus og aioli af sort hvidløg

kr. 168,-

Krabbesalat med avocado, syltede tomater og mild chili

kr. 168,-

Dybstegt rødspættefilet med salat af grillet piment og hummer

kr. 188,-

Røget ål på lun kartoffel med stenbiderrogn, dild og karse

kr. 198,-

GRØNT

Tatar af saltbagt rødbede med æggeblomme, sennep og peberrod

kr. 148,-

Kejserhatte med kartoffel, løg og estragon

kr. 158,-

Ovnbagt græskar med mild hvidløg, karry og sprød lime

kr. 158,-

Serveres også i veganske versioner

FJERKRÆ OG KØD

Kyllingesalat rørt på gochujang med sprødt kyllingeskind og kørvel

kr. 168,-

Forloren hare på grillet surdej med andehjerter i flødesovs

kr. 178,-

Kalvetunge som schnitzel med citron, ansjos og kapers

kr. 178,-

Løvemad af oksetatar med ørredrogn, confiteret æggeblomme og peberrod

kr. 188,-

Roastbeef med Karl Johan-creme, sprøde løg, sennepssyltede gulerødder og peberrod

kr. 188,-

OST OG SØDT

Høgelundgård-ost på ristet rugbrød med æggeblomme og rødløg

kr. 148,-

Klassisk linse med cremet fyld og syltede bær

kr. 98,-

3 AFSTEMTE STYKKER
EFTER SMØRREBRØDS-
JOMFRUENS VALG

kr. 298,-