

# ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



## SNACKS

- Nødder, oliven eller chips 50  
Iberisk skinke 120  
Kroketter 2 stk. 95  
Østers med citron og Tabasco 3 stk. 150 / 6 stk. 250

## FROKOST

- Stegt sild serveret med rugbrød, fedt og rødløg 95  
Håndpillede svenske rejer med sommer syltede asparges og mayo 155  
Pariser bøf serveret på klassisk vis 185
- Grillede Sardiner med urter og evo 110  
Bagte tomater med lardo og stracciatella 135  
Castelfranco med fennikel, valnød, feta og citronvinaigrette 125  
Sæsonens pasta (V) 155  
Oksetatar med gærmayo, 3 slags løg og parmesan 165  
Foie Gras Terrine serveret med tomat/vanilje kompot og sprødt 215

## DESSERT

- Vandbakkelse med vaniljeis og varm chokoladesauce 95  
Pistacie tiramisu 115  
Æbletærte med citrontimian is 115  
Oste med sødt og sprødt, 3 slags 135 / 5 slags 225

Til børnene laver vi gerne mindre og børnevenlige versioner af retterne  
– spørg bare jeres tjener om mulighederne.

# ÆLSK LUNCH

LUNCH MENU 12.00 - 16.00



## SNACKS

- Almonds, olives or chips **50**  
Iberian Ham **120**  
Croquettes 2 pcs. **95**  
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**

## LUNCH

- Fried Herring served with rye bread, duck fat and red onions **95**  
Hand-peeled Prawns with pickled asparagus and mayo **155**  
Parisian Steak served the classic way **185**
- Grilled sardines with herbs and evo **110**  
Baked tomatoes with lardo and stracciatella **135**  
Castelfranco with fennel, walnuts, feta, and lemon vinaigrette **125**  
Pasta of the season (V) **155**  
Beef tartare with yeast mayo, three types of onions, and Parmesan **165**  
Foie Gras Terrine with tomato/vanilla compote and crisp **215**

## DESSERT

- Choux pastry with vanilla ice cream and warm chocolate sauce **95**  
Pistacie Tiramisu **115**  
Apple Tart with lemon-thyme ice cream **115**  
Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**

For the children, we'll happily make child-friendly portions  
- just ask your waiter