

# FROKOST KORT

## Smørrebrød

Kryddersild fra Christiansø med creme fraiche, blomsterkapers, dild, silderogn og æggeblomme	115
Karrymarineret sild med smilende æg, rødløg, hybenkompot & blomster karse	105
Koldrøget laks fra Færøerne med rygeost, sprødt blæksprutteblæk, confiteret æggeblomme & ørredrogn	125
Skaguntoast på smørristet brød med Nordsørejer vendt med urter & mayonnaise, radiser & vagtelæg	125
Smørstegt fiskefilet af skånsomt fanget fisk, serveret med muldebærremoulade, brændt citron & friske urter	125
Smørstegt fiskefilet af skånsomt fanget fisk med håndpillede rejer, citrusmayonnaise, brændt citron & friske urter	145
<u>Supplement:</u> Prunier Classique kaviar 10 gr	155
Svampetoast på smørristet brød med champignon a la creme, syltede bøgehatte & skovsyre	125
Hønsesalat af confiteret Dalbakkegaard kylling med sprødstegt skind, estragon & grønne æbler	115
Kokkens valg af 2 stykker smørrebrød	200

## Open-faced sandwiches

<i>Marinated herring from Christiansø with crème fraiche, caperberries, dill, herring roe &amp; egg yolk</i>	115
<i>Curry pickled herring with soft boiled eggs, red onion, rosehip compote &amp; watercress</i>	105
<i>Cold smoked salmon from The Faroe Islands with smoked cheese cream, crispy squid' ink, confit egg yolk &amp; trout roe</i>	125
<i>Toast Skagen on butter toasted bread with North Sea shrimp mixed with herbs &amp; mayonnaise, radish &amp; quail egg</i>	125
<i>Butter fried fish filet of sustainably caught fish, served with remoulade of cloudberryes, grilled lemon &amp; fresh herbs</i>	125
<i>Butter fried fish filet of sustainably caught fish, served with hand-peeled shrimps, citrus mayonnaise, grilled lemon &amp; fresh herbs</i>	145
<u>Supplement:</u> Prunier Classique caviar 10 gr	155
<i>Mushroom toast on butter toasted bread with mushroom a la crème, pickled brown beech mushrooms &amp; sorrel</i>	125
<i>Chickensalad of Dalbakkegaard chicken confit with crispy chicken skin, tarragon &amp; apples</i>	115
<i>Chef's choice of 2 pieces smørrebrød</i>	200

For information om allergener, spørg venligst personalet  
For information about allergens, kindly ask our staff

### Lune retter

Tartelet med confiteret Dalbakkegaard kylling hertil sauce velouté, syltede skorzonerødder & sprød butterdej	145
Klassisk Pariserbøf med syltede rødbeder, pickles, rødløg, peberrod & æggeblomme	195

### Warm servings

<i>Tartlet with Dalbakkegaard chicken confit served with sauce velouté, pickled scorzonera roots &amp; crispy puff pastry</i>
<i>Classic "Parisian Steak" with pickled beetroots, pickles, red onions, horseradish &amp; egg yolk</i>

### Ost & Dessert

Luftig hvid chokolade med sorbet af fermenterede kirsebær, sprøde ris & mandel crumble	95
Chokolademousse med gelé af mandarin & mandarinsorbet samt nellikeessens	110
5 stykker ost fra Arla Unika med hjemme sylt & 2 slags brød	165

### Cheese & Dessert

<i>Airy white chocolate with a sorbet of fermented cherries, crispy rice &amp; almond crumble</i>
<i>Chocolate mousse with a gel &amp; sorbet of mandarins served with an essence of cloves</i>
<i>5 pieces of cheese from Arla Unika served with "hjemme sylt" &amp; 2 kinds of bread</i>

## SNAPS & AKVAVIT

<i>Isle of Møn snaps</i> Klassisk, kirsebær, dild, sødskærm eller Fanefjord	55	<i>Isle of Møn "snaps"</i> Classic, cherries, dill, chervil or "Fanefjord"
<i>Isle of Møn akvavit</i> Klassisk eller fadlagret	55	<i>Isle of Møn aquavit</i> Classic or oaked
Linje akvavit	50	<i>Linje akvavit</i>
Rød Ålborg	45	<i>Rød Ålborg</i>

For information om allergener, spørg venligst personalet  
For information about allergens, kindly ask our staff