

SILD

1. Marineret sild..... 89,-
Gammeldags modnet. Karrysalat, æg og rå løg.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

2. Kryddersild..... 89,-
Gammeldags modnet. Kartoffel, rå løg,
stegte løg, kapers og æggeblomme.
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

3. Christiansøpigens sild..... 99,-
Fed cremefraiche, kapers og rå løg.
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

4. Stegt sild..... 89,-
Fed cremefraiche, sennep, rå løg,
purløg og radise.
Hertil anbefaler vi Skåne Akvavit.

5. Sol over Gudhjem..... 89,-
Æggeblomme, kapers, rå løg og radise.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

6. Bedstemors kærnemælkssild..... 89,-
Røget kartoffel, peberfrugt, rå løg og tomat.
Hertil anbefaler vi Snällerröds Brännmästaren Akvavit.

7. Sildeanretning..... 149,-
3 slags sild efter køkkenets valg med garniture.
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson "130" Anniversary Aquavit.

FISK

8. Rødspættefilet – Klassisk..... 109,-
Remoulade og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

9. Rødspættefilet..... 119,-
Mayonnaise, håndpillede rejer og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

10. Rødspættefilet..... 119,-
Remoulade, håndpillede rejer og citron.
Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Klar Akvavit.

11. Stjernes kud..... 159,-
Ristet toast med håndpillede rejer,
skalddyr dressing og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

12. Varmrøget kullermousse..... 119,-
Tranebær og dild.
Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No2
"Havtorn, Dild & Agurk".

13. Fiskefrikadeller..... 139,-
Remoulade, surt og sødt.
Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

14. Røget ål..... 129,-
Æggestand, dildmayonnaise,
syltede løg, karse og sprødt.
Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

SKALDYR

15. Æg & Rejer..... 89,-
Dildmayonnaise og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

16. Rejer..... 159,-
Ristet toast med mayonnaise og citron.
Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

17. Gæslingen..... 139,-
Røget kartoffel, avocadocreme, hånd-
pillede rejer, dildmayonnaise og radise.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

FUGL

18. Æggekage..... 159,-
Tomat, purløg, sprødstegt rullebacon, sennep,
rødbeder og rugbrød. Pr. pers. (Min. 2 kuverter).
Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

19. Hønsesalat..... 149,-
Nybagt croissant, svampe, asparges
og sprødstegt kyllingskind.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

GRØNT

20. Vegetaren..... 89,-
Avocado, pocheret æg og hytteost.
Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2
Havtorn, Dild & Agurk.

21. Louises kartoffelmad..... 89,-
Mayonnaise, tomat, rå løg og stegte løg.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

22. Kongens kartoffelmad..... 99,-
Karrymayonnaise, tomat, rå løg, stegte løg,
ørredrogn og sprødstegt rullebacon.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

GRIS

23. Lun leverpostej..... 99,-

Smørstegte svampe, sprødstegt rullebacon og syltede rødbeder.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

24. Dyrlægens natmad.....119,-

Leverpostej, saltkød, rå løg, portvinssky, kapers og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Sherry Cask.

25. Rullepølse..... 99,-

Italiensk salat, portvinssky og rå løg.

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

26. Skinkesalat..... 89,-

Rå løg, purløg og karse.

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

27. Slagter Thomas' spegeskinke..... 159,-

Ristet toast med sennepscreme.

Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Madeira.

28. Kokkens spegepølsemad..... 99,-

Remoulade, stegte løg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

29. Frikadeller 139,-

Rødkål, remoulade og surt.

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

KO

30. Klassisk roastbeef..... 109,-

Remoulade, stegte løg, peberrod og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

31. Roastbeef Bearnaise119,-

Kartoffel, stegte løg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

32. Oksepidbryst..... 99,-

Flødepeberrod, agurkesalat og syltede løg.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

33. Klassisk tatar 159,-

Pickles, rå løg, stegte løg, kapers, peberrod og æggeblomme.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

34. Rørt tatar 169,-

Estragon, Nordguld akvavit, syltede løg, svampe og parmesan.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

35. Gåsens pariserbøf..... 169,-

Rødbeder, peberrod, æggeblomme, pickles og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

36. Hakkebøf 159,-

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

OST

37. Guld-Harald 99,-

Gammel ost fra Asaa Mejeri (2,5 år).

Rå løg, portvinssky, radiser og rom.

Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Port.

38. Sol over Gundestrup 49,-

Rugkiks med fynsk rygeost, revet karamelsten fra Arla Unika og hybenmarmelade.

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

39. Camembert frites 99,-

Ristet toast og solbærmarmelade.

Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrøm.

40. Ostebræt.....119,-

3 slags danske oste (spørg tjeneren). Smørristet rugbrød, kompot, og syltede valnødder.

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

DESSERT

41. Gammeldags æblekage 69,-

Hertil anbefaler vi Gammel Opland "Edel" Port Cask eller Linie Double Cask Port.

42. Trifli 69,-

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren).

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 5 "Vanilje".

43. Hjertevaffel..... 99,-

Hansens økologiske laktosefri vaniljeis og chokoladesauce.

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps

Rabarber & Ingefær.

44. Kokkens signatur..... 99,-

Lakridsis, hvid chokolademousse og sprødt.

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 5 "Vanilje".