

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

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

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

## FISK

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

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

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

**10. Stjernes kud..... 159,-**  
Ristet toast med håndpillede rejer,  
skaldyrsdressing og citron.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

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

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

## SKALDYR

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

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

**15. Gæslingen..... 139,-**  
Røget kartoffel, avocadocreame, hånd-  
pillede rejer, dildmayonnaise og radise.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

## FUGL

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

**17. Hønsesalat..... 149,-**  
Nybagt croissant, svampe, asparges  
og sprødstegt kyllingeskind.  
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

## GRØNT

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

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

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

## GRIS

### 21. Lun leverpostej ..... 99,-

Smørstegte svampe, sprødstegt rullebacon og syltede rødbeder.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

### 22. Dyrlægens natmad ..... 119,-

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

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Sherry Cask.

### 23. Rullepølse ..... 99,-

Italiensk salat, portvinssky og rå løg.

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

### 24. Frikadeller ..... 139,-

Rødkål, remoulade og surt.

Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit.

## KO

### 25. Klassisk roastbeef ..... 109,-

Remoulade, stegte løg, peberrod og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

### 26. Roastbeef Bearnaise ..... 119,-

Kartoffel, stegte løg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

### 27. Den Lune ..... 139,-

Roastbeef med bløde løg, spejlæg og surt.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

### 28. Oksepidbryst ..... 99,-

Flødepeberrod, agurkesalat og syltede løg.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

### 29. Klassisk tatar ..... 159,-

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

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

### 30. Rørt tatar ..... 169,-

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

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

### 31. Gåsens pariserbøf ..... 169,-

Rødbeder, peberrod, æggeblomme, pickles og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

### 32. Hakkebøf ..... 159,-

Bløde løg, spejlæg og agurkesalat.

Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

## OST

### 33. Guld-Harald ..... 99,-

Gammel ost fra Asaa Mejeri (2,5 år).

Rå løg, portvinssky, radiser og rom.

Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Port.

### 34. Sol over Gundestrup ..... 49,-

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

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

### 35. Camembert frites ..... 99,-

Ristet toast og solbærmarmelade.

Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrøm.

### 36. Ostebræt ..... 119,-

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

Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

## DESSERT

### 37. Gammeldags æblekage ..... 69,-

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

### 38. Trifli ..... 69,-

Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren).

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

### 39. Kokkens signatur ..... 99,-

Lakridsis, hvid chokolademousse og sprødt.

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