



SILD

1. Marineret sild.....99,-

Gammeldags modnet. Karrysalat, kapers, æg og rå løg.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

2. Kryddersild.....99,-

Gammeldags modnet. Kartoffel, rå løg, stegte løg, kapers og æggeblomme.

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

3. Christiansøpigens sild.....109,-

Fed cremefraiche, kapers og rå løg.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Original Aquavit.

4. Sol over Gudhjem.....99,-

Æggeblomme, kapers, rå løg og radise.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

5. Christiansøsild.....109,-

Kartoffel, løgmarmelade og rødløg.

Hertil anbefaler vi Volsted Klassisk Akvavit.

SKALDYR

6. Æg & Rejer.....99,-

Mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

7. Rejer.....159,-

Ristet toast med mayonnaise og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit.

FISK

8. Klassisk sprød fladfisk.....119,-

Friteret og serveret med remoulade og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit.

9. Dansk sprød fladfisk.....129,-

Friteret og serveret med mayonnaise, håndpillede rejer og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit.

10. Svensk sprød fladfisk.....129,-

Friteret og serveret med remoulade, håndpillede rejer og citron.

Hertil anbefaler vi O.P. Anderson Dill Akvavit.

11. Stjernesud.....169,-

Sprød fladfisk på ristet toast med håndpillede rejer, skalddyrss dressing og citron.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums Akvavit.

12. Varmrøget kullermousse.....119,-

Tranebær og dild.

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2

"Havtorn, Dild & Agurk".

13. Fiskefrikadeller.....139,-

Remoulade, surt og tranebær.

Hertil anbefaler vi Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian.

14. Røget ål.....179,-

Røræg og purløg.

Hertil anbefaler vi Thisted Bryghus Snaps med kommen.

FUGL

15. Æggekage.....159,-

Tomat, purløg, sprødstegt bacon, sennep, rødbeder og rugbrød. Pr. pers. (Min. 2 kuverter).

Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

16. Hønsesalat.....149,-

Nybagt croissant, svampe, asparges og sprødstegt kyllingeskind.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

17. Tartelet.....119,-

Varierer alt efter sæson (spørg tjeneren).

Hertil anbefaler vi Aalborg Fadlagret Snaps.

18. Æggemaden.....99,-

Karrymayonnaise, tomat, rå løg, purløg og sprødstegt bacon

Hertil anbefaler vi Linie Aquavit.

GRØNT

19. Vegetaren.....89,-

Avocado, pocheret æg og hytteost.

Hertil anbefaler vi Snaps Bornholm No. 2

Havtorn, Dild & Agurk.

20. Louises kartoffelmad.....89,-

Mayonnaise, tomat, rå løg og stegte løg.

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

21. Kongens kartoffelmad 99,-
(NY OPSKRIFT) Karrymayonnaise, tomat,
rå løg, stegte løg og sprødstegt bacon.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

22. Den heldige kartoffel 99,-
Røget kartoffel, fed cremefraiche med
persille og radiser samt sprødstegt
lufttørret skinke.
Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæums akvavit.

GRIS

23. Lun leverpostej 99,-
Smørstegte svampe, sprødstegt bacon
og syltede rødbeder.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

24. Dyrlægens natmad 119,-
Leverpostej, saltkød, rå løg, portvinssky,
kapers og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Volsted Klassisk Akvavit.

25. Rullepølse 99,-
Italiensk salat, portvinssky, kapers og rå løg.
Hertil anbefaler vi Brøndums Original Kryddersnaps.

KO

26. Klassisk roastbeef 119,-
Remoulade, stegte løg,
peberrod og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel Akvavit.

27. Roastbeef Bearnaise 129,-
Kartoffel, stegte løg og agurkesalat.
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

28. Den Lune 139,-
Roastbeef med bløde løg, spejlæg og surt.
Hertil anbefaler vi Aalborg Grill Akvavit.

29. Klassisk tatar 159,-
Pickles, rå løg, stegte løg, kapers,
peberrod og æggeblomme.
Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit.

30. Rørt tatar 169,-
(NY OPSKRIFT) Med trøffel, kapers, rå løg,
sennep og æggeblomme.
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. Serveres på
rugbrød smurt med fedt.
Hertil anbefaler vi Linie Double Cask Aquavit.

34. Sol over Gundestrup 49,-
Rugkiks med fynsk rygeost, revet karamel-
sten fra Arla Unika og hybenmarmelade.
Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

35. Camembert frites 109,-
Ristet toast og solbærmarmelade.
Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrom.

36. Ostebræt 129,-
3 slags danske oste (spørg tjeneren).
Smørristet rugbrød, marmelade og
syltede valnødder.
Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlagret.

DESSERT

37. Gammeldags æblekage 69,-
Hertil anbefaler vi Ferreira Dona Antónia
Reserva Tawny Port.

38. Trifli 69,-
Sæsonens bær eller frugter (spørg tjeneren).
Hertil anbefaler vi Warre's, Otima 20 year Tawny, Douro.

39. Kokkens signatur 99,-
Lakridsis, hvid chokolademousse og sprødt.
Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrom.

40. Nybagt hjertevaffel 99,-
Hansens økologiske vaniljeis og
chokoladesovs.
Hertil anbefaler vi Oskar Davidsen Solbærrom.

41. Lun kransekage 49,-
Dyppet i chokolade.
Hertil anbefaler vi Renault Avec Cognac

42. Pære Belle Helene 99,-
Pocheret pære, vaniljeis og chokoladesovs.
Hertil anbefaler vi Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny Port.

– klassisk dansk
smørrebrød