

BASK MED VINGERNE

Få den dejligste smagsoplevelse
– vælg *Vingebaskeren*: 3 delikate snitter (halve
stykker klassisk dansk smørrebrød) af høj
kvalitet, kombineret med øl og snaps,
nøje afstemt efter maden.

Vingebaskeren

3 snitter

(Se bagsiden for beskrivelse og udvalg)

+

1 x specialøl

(Spørg tjeneren)

+

2 x 2 cl. snaps

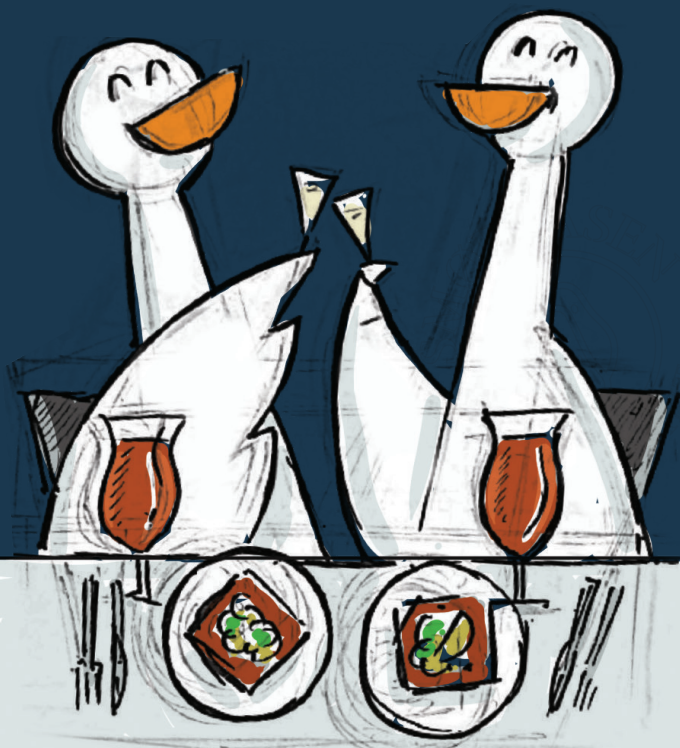
(Spørg tjeneren)

PRIS 278 kr.

Pris for 3 snitter: 179 kr.

Pris for øl og snaps uden smørrebrød: 99 kr.

Vingebaskeren serveres man-ons kl. 11-16.30.



VINGE- BASKEREN

Vælg 3 stk. af
følgende snitter:

1. Marineret sild

Gammeldags modnet. Karrysalat, æg og rå løg.

8. Rødspættefilet – Klassisk

Remoulade og citron.

12. Varmrøget kullermousse

Tranebær og dild.

14. Røget ål

Æggestand, dildmayonnaise, syltede løg, karse og sprødt.

15. Æg & Rejer

Dildmayonnaise og citron.

17. Gæslingen

Røget kartoffel, avocadocreame, håndpillede rejer, dildmayonnaise og radise.

20. Vegetaren

Avocado, pocheret æg og hytteost.

21. Louises kartoffelmad

Mayonnaise, tomat, rå løg og stegte løg.

22. Kongens kartoffelmad

Karrymayonnaise, tomat, rå løg, stegte løg, ørredrogn og sprødstegt rullebacon.

23. Lun leverpostej

Smørstegte svampe, sprødstegt rullebacon og syltede rødbeder.

25. Rullepølse

Italiensk salat, portvinsky og rå løg.

30. Klassisk roastbeef

Remoulade, stegte løg, peberrod og agurkesalat.

33. Klassisk tatar

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

