

FROKOSTMENU

Serveres fra kl. 11.30 - 15.00

De nye asparges

Med håndpillede rejer, ristet brød, citrusmayo og urtesalat
Kr. 148,-

Kartoffelmad

Nye kartofler på ristet rugbrød, citrusmayo, sprødt bacon,
syltet løg og purløgssalt
Kr. 118,-

Fransk bœf af kalv

Med sprøde pommes frites, pisket kryddersmør og frisk urtesalat
Kr. 225,-

Pejseburgeren med fritter

Kr. 195,-

Koldrøget laks

Med ristet brød, skummet rygeost, sprød radise, rogn og urtesalat
Kr. 148,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

FORRETTER

Asparges Consommé

Serveret med syltede asparges, fermenterede rødder og purløgsole (vegansk)

Kr. 108,-

Koldrøget færørsk laks

Med friske salater, skummet rygeost, radisecrudité, grøn olie og revet citrus

Kr. 138,-

Den nye asparges

Med håndpillede rejer, brændt citron, citrusmayo og urtesalat

Kr. 128,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

HOVEDRETTER

Pejseburgeren m. fritter

Med lageret Gruyère, sprødt panchetta, syltet agurk, bagt tomat & rosmarin mayo

Kr. 235,-

Klassisk Wienerschnitzel

Med "dreng", smørstegte kartofler, ærter & kalvesky

Kr. 255,-

Ribeye af Dansk kalv

Med sauce Espagnole, sprøde ramsløgspommes, spinattærte & glaseret gulerod.

Kr. 325,-

Bagt Porto bello

Med ramsløgssrisotto, sauteret forårsgrønt, nye asparges & glaseret gulerod.

Kr. 245,-

AFTENMENU

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00
Søndag til kl. 20.00

DESSERTER

Pejsegårdens vaniljeparfait

Serveret i skovbærsky, honningristede mandler, sprød tuille & råsyltede skovbær.

Kr. 98,-

Rabarber crumble

Serveret med rabarbersorbet, vaniljesyltede rabarber & puffet honning.

Kr. 108,-

Brie de Meaux

Med råsyltede skovbær & bornholmske kiks

Kr. 98,-