

# Menukort

mad ud af huset . festarrangement



## Velkommen til Café Oldfruen

Vi håber, at I vil føle jer godt tilpas hos os, hvad enten I sidder på vores udendørs terrasse, i vores café og selskabslokale på 1. sal eller i vores restaurant lokale.



# Om Oldfruen

I Danmarks sydlige perle, Marielyst, ligger Oldfruen. Med en af Danmarks bedste sandstrande som nabo og kilometervis af frodige naturområder er det ikke underligt, at værtsparret valgte at puste liv i deres drøm netop her.

Oldfruen er opført i 2008 af Tinna og Dan Kobbernagel, der selv har været med til at slå de første søm i og skabt tegningerne til hvad der til sidst skulle blive til deres begges hjertebarn. Oldfruen er gennem årene blevet til mere end hvad både Tinna og Dan havde turde håbe på. Hvad der startede som en drøm er med tiden blevet til en realitet og det har da også vist sig i de tilbygninger og opgraderinger der er kommet gennem de seneste år. Det der skulle have været et simpelt udlejningskoncept er i dag blomstret op til at være et mødested for lokale, såvel som et hav af besøgende langvejs fra, med restaurant, café, selskabslokaler, mødelokaler og arrangementer og events i massevis. Navnet "Oldfruen" kommer af, at Tinna har arbejdet som oldfrue i 15 år både i Danmark og Caribien, hvor hun har klaret alt lige fra rengøring, børnepasning, servering og madlavning til de kongelige. Alt sammen evner og færdigheder der skinner igennem i hendes dagligdag her på matriklen.

Det vil være familien Kobbernagel selv, I vil møde når I besøger Oldfruen, da vi udover kompromisløs kvalitet i byggeriet prioriterer service ekstremt højt og derfor til enhver tid står parat til at yde jer personlig service. Skulle Tinna stå i køkkenets hede og kreere jeres frokost når I ligger vejen forbi os, bliver I aldrig snydt for smil og godt humør af vores hold af servicemindede personale, der alle er uundværlige for hverdagen på Oldfruen. Her i blandt er datteren Lærke der, selvom hun kun var små 8 år da byggeriet gik i gang, altid har været fast inventar - og er som regel altid at finde mellem de fyldte borde i restauranten. Byggeriet er opført på en skøn naturgrund med græs, blomster og hyggelige detaljer i alle kroge og hjørner, for selvom vi ligger midt i byen, synes vi, I skal være jer tæt på den danske natur, føle jer godt til rette og hygge jer optimalt, når I sidder og kigger ud.

**OLDFRUE V/ TINNA, DAN & LÆRKE KOBBERNAGEL** Ser meget frem til at se jer på Marielyst og byde jer velkommen som gæst eller høre fra jer hvis I ønsker yderligere information om arrangementer, mad ud af huset eller noget helt tredje.

Med udsigt til en fantastisk oplevelse

## Indhold

Søde retter og ost .....	4
Frisksmurt smørrebrød .....	5
Lette retter .....	6
Lune retter .....	7
Tilbud - smørrebrød .....	8
Drikkevarer .....	9
Fadøl .....	11
Flaskeøl og alkoholfri .....	12
Krenkerup Øl .....	14
Oldfruens vinkort .....	15
<b>HOS OLDFRUE TILBYDER VI OGSÅ:</b>	
Mad ud af huset .....	19
Sammensæt selv din carvery .....	20
Brunch og kolde anretninger .....	21
Skal vi holde din fest .....	22

# Søde retter, ost og varme drikke

## SØDE RETTER

2 stk. pandekager med hjemmelavet is .....	<b>49,-</b>
Pandekage per stk. med sukker el. syltetøj .....	<b>18,-</b>
Dagens kage (Spørg din tjener) .....	<b>39,-</b>

## OST

Gl. ost på franskbrød eller rugbrød, fedt eller smør med sky og rå løg .....	<b>49,-</b>
---	-------------

Mellemlagret ost på franskbrød eller rugbrød, fedt eller smør .....	<b>49,-</b>
--	-------------

Ostetallerken 3 slags ost med div. ....	<b>85,-</b>
---	-------------

Brieost med brødchips .....	<b>49,-</b>
-----------------------------	-------------

## VARME DRIKKE

Chailatte, Cappuccino, Cafe Latte, Espresso, Varm kakao .....	<b>39,-</b>
Kaffe el. Te .....	<b>30,-</b>
Kande kaffe el. Te .....	<b>55,-</b>
Irish Coffee Dobbelt Whisky .....	<b>60,-</b>

# Frisksmurt smørrebrød

<b>FRIT VALG</b> .....	<b>46,-</b>
Ønskes i lux udgave .....	<b>65,-</b>

- Sildemad med løg og kapers
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Fiskefilet med rejer og mayonnaise **+ 12 kr. / + 15 kr.**
- Cremet hjemmelavet tunsalat med grønt
- Hjemmelavet varmrøget laksesalat med kapers
- Æg med sild og mayonnaise
- Æg med rejer, mayonnaise og citron
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon
- Æg med bacon og mayonnaise
- Hjemmelavede frikadeller med agurkesalat og rødkål
- Leverpostej med bacon og agurkesalat
- Flæskesteg med rødkål og agurkesalat
- Spegepølse med remoulade og ristede løg
- Rulle pølse med rå løg og sky
- Rulle pølse med italiensk salat
- Skinke med italiensk salat
- Skinke med røræg
- Dyrlægens natmad med rå løg og sky
- Roastbeef med remoulade, ristede løg, agurkesalat og høvlet peberrod
- Æg og tomat med mayonnaise
- Kartoffelmad med mayonnaise og ristede eller rå løg (i sæsonen)
- Avocado med mozzarella og tomat
- Tomat med mayonnaise og grønt

# Lette retter

- Dagens Sandwich (spørg din tjener) ..... **75,-**
- Lakse sandwich med salat, tomat, asparges, agurk og dijoncreme ..... **89,-**
- Roastbeef med to spejlæg, bløde løg på ristet franskbrød ..... **92,-**
- Rejer med mayonnaise og citron på ristet franskbrød ..... **97,-**
- Tatar med rå løg, pickles, peberrod, kapers og rå æggeblomme (spørg efter tilgængelighed) ..... **73,-**
- Oldfruens grønne salater: vælg mellem kylling, tun, varmrøget laks eller rejer ..... **79,-**
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon på ristet franskbrød ..... **80,-**
- Varmrøget laks (hjemmerøget) pyntet med rejer, citron, limedressing og brødchips ..... **129,-**
- Røget laks med røræg og asparges på ristet franskbrød ..... **89,-**
- Skinke med to spejlæg på ristet franskbrød ..... **79,-**
- Vegetarbuger ..... **89,-**



## DIVERSE

- Hjemmelavet hønsesalat i 250 g bæger ..... **55,-**
- Hjemmelavet varmrøget laksesalat i 250 g bæger ..... **63,-**
- Bacon ..... **pr. stk 7,-**

# Lune retter

- Pariserbøf på ristet franskbrød med hakkede løg, kapers, rødbede, pickles, peberrod og rå æggeblomme ..... **124,-**
- Æggekage pyntet med bacon, tomater og grønt samt rugbrød og smør ..... **95,-**
- Biksemad med spejlæg, rødbeder, rugbrød og smør ..... **99,-**
- Hakkebøf med spejlæg, rødbeder og bløde løg samt rugbrød..... **109,-**
- Oldfruens frokost tallerken med kolde og lune ting, samt ost ..... **149,-**
- Stjerneskud, med en kogt og en stegt fisk, på ristet franskbrød pyntet med mayonnaise, asparges, rejer, kaviar, tomat, agurk og citron ..... **119,-**





# TILBUD

## 2 STK. VALGFRI SMØRREBRØD

Inkl.  
en lille Classic fadøl/alm. flaskeøl,  
et glas husets vin eller en sodavand

### KR. 115,-\*

Andre drikkevarer muligt mod tillæg

Isvand  
20,-



## Drikkevarer

### Sodavand

**Appelsinvand, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free Lemon, Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonic**

Flaske (25cl) ..... 33,-

### Vand

**Ramlösa Premium Original (med brus) med eller uden citrus**

Flaske (33cl) ..... 33,-

### Kildevand (uden brus)

Flaske (0,5cl) ..... 20,-

### Postevand

Kande (1l) ..... 20,-

### Saft

**Økologiske safte fra Møns Bryghus** - vælg mellem hyldeblomst, rabarber, solbær eller jordbær

Flaske (27,5cl) ..... 49,-

### Iste

**Fuze Tea Peach**

Flaske (0,5l) ..... 35,-

# Fadøl

## Andre kolde drikke

### Juice - appelsin eller æble

Glas ..... 19,-

### Mælk

Glas ..... 19,-

### Kakaodrik

Brik (200ml) ..... 15,-

### Frisk frugt smoothie

Glas ..... 49,-

### Frisk frugt milkshake

Glas ..... 49,-

### Iskaffe

Glas ..... 49,-

### Cider (spørg for sortiment)

Flaske el. dåse ..... 40,-

## Spiritus

### Snaps og bitter m.m. (spørg for sortiment)

Svinger (2cl) ..... 35,-

### Tuborg Classic 4.6%

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

(Middagsretter med kød, fisk og fjerkræ eller til danske oste.)

**STOR LILLE**

..... 50,- 30,-

### Grimbergen Double Ambrée 6.5%

Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed. Smagen er blød og rund med en let brændt eftersmag.

(Asiatisk mad, marineret svinekød, rødkitoste og velmodne skæreoste.)

**STOR LILLE**

..... 60,- 40,-

### Kronenbourg 1664 Blanc 5%

Hvedeøl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mundfylde med både elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed.

(Sushi, fyldige salater og let sommermad.)

**STOR LILLE**

..... 60,- 40,-

### Brygmesterens Anbefaling

På denne hane får vi løbende nye øl. Øllen kan variere mellem alt fra en frisk IPA til en mættende Stout, men vi garanterer at den altid er din frokost værdig. Spørg din tjener for at høre hvad der er på hanen i øjeblikket.

**STOR LILLE**

.....

# Flaskeøl

## **Grimbergen Blonde 6.7%**

Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance. Fylden er rund, frisk og læskende.

(Braiseret og ovnstegt svinekød og kylling, sandwich med fed fisk eller salater med rejer og skaldyr.)

Flaske .....**45,-**

## **Carlsberg 1883 4.6%**

En klar og kobberfarvet lagerøl gæret med det originale Carlsberg-gær fra 1883. Smagen er sødlig med en frisk duft af malt og karamel.

(Klassiske lune frokostretter og middagsretter, linstegte sojamarinerede retter, ovnbagte rodfrugter.)

Flaske .....**35,-**

## **Tuborg Classic 4.6%**

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

(Middagsretter med kød, fisk og fjerkræ eller til danske oste.)

Flaske .....**35,-**

## **Carlsberg Pilsner 4.6%**

En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød - næsten som duften af Danmark.

(Det danske køkken, grøntsagssupper, fiskeretter og stegt kød.)

Flaske .....**35,-**

## **Grøn Tuborg 4.6%**

Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efterbitterhed. Den er gylden med hvidt skum med duft af blomster og korn.

(Lette retter, salater og frokostbordet, men også krydrede asiatiske retter.)

Flaske .....**35,-**

## **Gamle Carlsberg Porter 8.2%**

Smagen er sødmefuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, kaffe og bitter chokolade.

(Smørrebrød med kødpålæg eller til klassiske danske hverdagsretter med stegt kalv eller flæsk.)

Flaske .....**35,-**

## Alkoholfri øl

### **Carlsberg Nordic Gylden Bryg 0,0%**

Nordic Gylden Bryg er en klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag. Duften er frisk og mild med noter af aromahumle.

(Smagsfuldt alkoholfrit alternativ til de fleste frokostretter og andre lette retter.)

Flaske .....**35,-**

### **Brooklyn Special Effects 0,4%**

Brooklyn Special Effects er læskende med stor humlekarakter og eftersmag. (Alkoholfri specialøl perfekt til dig, der elsker duften af humle.)

Flaske .....**42,-**

### **Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfri 0,0%**

1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som almindelig Blanc. (Alkoholfri specialøl perfekt til hverdagen.)

Flaske .....**42,-**

# Krenkerup øl

- rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie.

Flaske 0,5l  
65,-

## Krenkerup 1367 Premium 4.7%

Smagen har et behagelig sødme fra malten og en forfriskende, nænsom bitterhed fra humlen.

## Krenkerup Classic 4.8%

Har en fyldig smag med en perfekt balance og karameltone fra den ristede, mørke aromamalt.

## Krenkerup Stout 5.3%

Smagen af de rene råvarer som kaffe og lakrids samt lækker karamelsødme tiltaler begge køn. Vores Stout er blød og fyldig og imponerer med et fint mørkt skum.

## Krenkerup Lolland og Falster Guld 5.7%

Guldet er filtreret, skummet er moderat, og smagen er karakterfast og frisk som egnens folk og landskab. Nyd den afstemte balance mellem maltsødme og let bitterhed i denne traditionelle danske guldøl.

## Krenkerup Weissbier 5.1%

Smagen er frisk og frugtigt. Brygget på 50% egne mail og tysk passion med cremet fylde og bananduft.

## Krenkerup Doppel Bock 8.3%

Denne kraftige øl er tidligere kåret som Europas bedste i kategorien. Smagen er harmonisk med fyldige silkebløde toner af karamel.

## Krenkerup India Pale Ale 6.3%

Smagen er en ren blomsterbombe. Først får du karamelmaltens sødme – og så kommer den bløde, lifflige bitterhed fra cascadehumlen! Eftersmagen har også en grapeagtig aroma, duft af friske, knuste druer, lidt mandarin og grapefrugt.

## Krenkerup Forårsøl 6.5% (Sæson)

En fyldig øl med frisk og frugtlig smag og har en karakteristisk rødbrun farve.

## Krenkerup Rauch 4.7 %

*Guldmedalje 2021, 2020 & 2011 ved European Beer Star*

En unik røgøl, med karakteristiske noter af malt røget over bølgebrænde. De røgede noter er afdæmpede og fint integrerede i øllen, og giver en mild og velsmagende karakter.

## Krenkerup Brown Ale 5.3 %

*Guldmedalje 2020 ved European Beer Star*

En klassisk kastanjebrun ale med en karakteristisk maltaroma og fine noter af ristet brød og chokolade. Den velafbalancerede øl har en bred, fyldig maltsmag og en svag bitterhed, som holdes i perfekt balance.

## (NOVEMBER OG DECEMBER)

### Krenkerup, Juleøl 6,3 %

Krenkerup Juleøl er en smuk karamelfarvet øl med en unik smag krydret af lakrids, stjerneanis, kanel og nelliker. (Spørg din tjener)

### Krenkerup, Juleårgangsøl

Smag varierede fra år til år (Spørg din tjener)

# Oldfruens vinkort



## Velkomst & Bobler:

### Codorníu, 1551 - Cava Brut, Catalonien, 20 cl., Spanien

Klar, flot og festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning toast og måske mest af alt imponerende flotte og integrerede bobler.....

GL. 55,-

### Cala del Mar - Moscato Blanc, Valencia, Spanien

Frisk, imødekommende og let perlende. Vinen er lavet på Moscato-druer så den har en meget behagelig sødme men fremstår stadig dejlig frisk.

GL. 50,-  
FL. 225,-

### Cala del Mar - Moscato Rosé, Valencia, Spanien

Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.....

GL. 50,-  
FL. 225,-

## Hvidvin:

### Leopard's Leap, Lookout - Chenin Blanc/Chardonnay, Western Cape, Sydafrika

Frisk, let og sprød vin med masser af tropiske noter som ananas, lime og grapefrugt

GL. 60,-  
FL. 258,-

### Pale Ink, Riesling - Columbia Valley, Washington State, USA

Rank og ren Riesling, hvor klassisk blid sødme forenes med en forbilledlig, rank frugtsyre. Fine noter af hvide ferskner og mandariner

GL. 70,-  
FL. 268,-

Spørg din tjener efter sæsonens øl



# Oldfruens vinkort

## **Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto, Italien**

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.

Kan ledsage appetizers, flere typer forretter og fiskeretter ..... **Fl. 328,-**

## **Maison Louis Jadot, Chablis - Cellier du Valvan, Bourgogne, Chablis, Frankrig**

Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, og meget frisk hvidvin til østers og hvid fisk. .... **Fl. 428,-**

## Rosévin:

### **Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault, Frankrig**

Halvtør frisk rosévin med bouquet af Sarte sommerbær og med en frugtrig smag.

	GL.	FL.
.....	60,-	258,-

### **Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire, Frankrig**

Læskende, smuk rosé, hvor frugtromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish. Let sødmefuld.

	GL.	FL.
.....	70,-	268,-

### **d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence, Frankrig**

Ungdommelig, frisk, en superlækker økologisk klassisk Provence rosé. Fantastisk til sommerens mange retter. .... **Fl. 298,-**

# Oldfruens vinkort



## Rødvin

### **Stone Peak, Zinfandel, Central Valley, USA**

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

	GL.	FL.
.....	60,-	258,-

### **Pete's Pure - Shiraz, Australien**

Det er bestemt den røde frugt, der driver vinen men den fine tannin giver den struktur, en god Shiraz også skal besidde. En Shiraz til den elegante side med høj syre og generøs længde.

	GL.	FL.
.....	70,-	268,-

### **Colle Sori - Appassimento - Edizione Limitata, Italien**

Imødekomende rødvin i Amarone-stil med silkebløde tanniner, dyb frugtsmag og en næsten kærtegnende fylde. En pragtfuld rødvin, der leverer en harmonisk helhedsoplevelse. .... **Fl. 288,-**

### **Merf - Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State, USA**

Flotte påmindelser om brombær og solbær med underliggende noter af flødekaramel og grønne urter. Smagen er både bred og lang, ompundet af silkebløde tanniner, der giver vinen en rank struktur.

.....	<b>Fl. 358,-</b>
-------	------------------

### **Tommasi, Ripasso - Palanca, Veneto, Italien**

Intens dyb mørkerød vin. Bouqueten er frisk og frugtrig med et strejf af modnede bær. Smagen er blød og fyldig, uden at blive tung. De dominerende nuancer er blommer, rosiner, kirsebær og et hint af valnødder. .... **Fl. 378,-**



# Oldfruens vinkort

## Dessert & Portvin

### Voület Casorzo, Fracchia, Piemonte, Italien

Frisk, indbydende og let sød vin, som er frizzante. En "Rød Asti"

	GL.	FL.
.....	60,-	395,-

### Menade, Sauvignon Blanc - Dulce, Rueda, Spanien

Bouqueten er aromatisk med noter af eksotiske frugter. Smagen er delikat sødmefuld – atter med eksotiske påmindelser, og en næsten glycerinagtig fedme, alt sammen understøttet af en fin, forfriskende syre. Så skøn

	GL.	FL.
.....	65,-	450,-

### Christophe Marin, Maury, Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankrig

Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpakkede duft og smag af blommer, lakrids, svesker og kandiserede frugter. Prøv den til Dessert og Ost. En oplevelse du ikke bør snyde dig selv for.

	GL.	FL.
.....	75,-	475,-

### Warre's, Otima Colheita, Douro, Portugal

Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. I smagen er den kræffuld og cremet, med påmindelser om figer, rosiner og vanille. Eftersmagen er lang, rank og forfriskende

	GL.	FL.
.....	80,-	550,-

### Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro, Portugal

Indsmigrende næse med et strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.

	GL.	FL.
.....	65,-	450,-

# Mad ud af huset

MIN. 10 KUVETER OG MIN. 2 RETTER.

Bestilles 2 dage før.

HOS  
OLDFRUE  
TILBYDER VI  
OGSÅ

## Forret

Rejecocktail .....	59,-
Tarteletter m. skinkefyld .....	35,-
Varmrøget laks pyntet m. rejer, limes dressing og brødchips .....	79,-
Tarteletter m. høns i asparges .....	38,-
Fylde crossaint m. hønsesalat m. bacon el. krabbesalat m. rød grape .....	39,-

## Hovedret

Kalvefilet m. ovnbagte grønsager, små smørstegte persille kartofler, rødbedesalat .....	169,-
Gl. Dags oksesteg m. glaseret perleløg, grønsager, tyttebær, hvide kartofler, waldorfsalat, skysauce og surt.....	159,-
Oksemørbrad m. små krydderkartofler, broccolisalat, porrebacon timbale og ½ tomat fyld med pebberodscreme .....	219,-
Kamsteg royal m. flødekartofler, mormorsalat, surt og tomatsalat m. basilikum og feta .....	139,-
Marineret kylling bryst m. flødekartofler, broccolisalat og Oldfruens pastasalat .....	149,-

## Dessert

Frugtsalat m. råcreme .....	59,-
Citronfromage .....	35,-
Æbletærte m. vanillecreme .....	32,-
2x ost med pynt .....	49,-
Brie m. druer .....	35,-
Chokolademousse og crème brûlée.....	65,-
Cheesecake.....	55,-

# Sammensæt selv din carvery

MIN. 10 KVERTER

Sammensæt selv din egen carvery menu, dit kolde frokostbord eller vælg en 3-retters menu ud fra vores À la carte menu m.m.

## KØD (150 G. PR. PERSON)

- Oksefilet pr. kuvert ..... **65,-**
- Glasseret skinke pr. kuvert  
..... **45,-**
- Kamsteg royal pr. kuvert  
..... **40,-**
- Mar. kyllingebryst pr. kuvert  
..... **45,-**
- Oksemørbrad pr. kuvert  
..... **125,-**
- Kalvefilet pr. kuvert ..... **75,-**

## TILBEHØR a 30 kr. pr. Kuvert

- Blomkålssalat m. søde ærter
- Porre-bacon timbale
- Marinerede bønner  
m. bacon + løg
- Grøntsagstærte
- Ovnbagte grøntsager
- Broccolisalat
- Tomatsalat m. basilikum,  
feta og rødløg
- Oldfruens grønne salat

## TILBEHØR a 18 kr. pr. Kuvert

- Sovs
- Madbrød

## TILBEHØR a 30 kr. pr. Kuvert

- Flødestuvet kartofler
- Små smørstegte  
persillekartofler
- Små krydderstegte kartofler
- Bagt kartoffelmos  
m. gorgonzola
- Bagt kartoffelmos  
m. dijonsennep og purløg
- Kold kartoffelsalat  
m. cremefraiche
- Kold kartoffelsalat m. kapers  
og parmesanost

## Tilbehør a 25 kr. pr. Kuvert

- ½ tomat fyldt med peber-  
rodscreme
- Bagt tomat m. timian
- Coleslaw
- Oldfruens pastasalat
- Mormor salat
- Rødbedesalat med peberrod

# Brunch og kolde anretninger

## Brunch - MIN. 10 KVERTER

Rundstykker, rugbrød, marmalade, 2 slags ost, pålægsfad, frugtfad, scrambled eggs, pølser, bacon pandekager, smør. .... **KR. 129,-**

### Tilkøb til brunch:

- Sild ..... **10,-**
- Rg laks ..... **30,-**
- Varm leverpostej ..... **17,-**
- Hashbrown ..... **15,-**
- Tebirkes ..... **15,-**
- Små smørrossainter... **15,-**

## Platter (kan bestilles enkeltvis)

Pris er ekskl. brød og smør

Pris pr. Person ..... **KR. 129,-**

## Kold anretning - MIN. 10 KVERTER OG MIN. 5 RETTER.

Sammensæt selv din menu

- Marinerede sild, æg, tomat ..... **18,-**
- Kryd sild, æg og tomat ..... **18,-**
- Karry sild, æg og tomat ..... **18,-**
- Friske rejer m. mayo og citron ..... **50,-**
- Varmrøget laks m. rejer og limedressing ..... **79,-**
- Røget laks m. røræg ..... **39,-**
- Fyldt croissant m. hønsesalat og bacon..... **39,-**
- Brød, fedt og smør ..... **25,-**
- Lun fiskefilet m. remo og citron ..... **18,-**
- Tarteletter m. skinkefyld ..... **35,-**
- Tarteletter m. høns i asparges ..... **42,-**
- Lune mørbradbøffer m. bløde løg og champignon ..... **44,-**
- Lun leverpostej m. champignon og bacon ..... **25,-**
- Lun grøntsagstærte ..... **25,-**
- 3x lune deller m. surt ..... **20,-**

Bestil min.  
10 kverter  
min. 2x kød  
& 4x tilbehør



## Skal vi holde din fest?



**HUSK**  
Minimum  
20 personer

- Lækre lokaler
- Kaffe og te
- 3-retters menu
- Natmad





Tak for besøget,  
og på gensyn...