

1.stk. 2.stk. 3. stk.

	KR.-		
1 Islandsk tøndemodnet marineret sild	70.-		
2 Islandsk tøndemodnet kryddersild med kapers og løg	70.-		
3 Christiansø sild med løg og æggeblomme	70.-		
4 Husets karrysild med æg	70.-		
5 Husets portvinssild med æble og selleri.	70.-		
6 Lun stegt sild i lage	70.-		
7 T&S' snapsemad med kryddersild.	85.-		
8 Sardiner med æggeblomme og løg med toast	65.-		
9 Æg med røget øko laks	105.-		
10 Æg med håndpillede grønlandske rejer og mayonaise	105.-		
11 Håndpillede grønlandske rejer med mayonaise og citron	135.-		
12 Ferskrøget økologisk laks med røræg	135.-		
13 Smørstegt Rødspættefilet med citron og remoulade	98.-		
14 Rødspættefilet med håndpillede grønlandske rejer og mayo.	108.-		
15 Fiskefrikadeller med hjemmerørt remoulade	98.-		
16 Røget ål med røræg	135.-		
17 Ristet røget ål med røræg på smørstegt rugbrød	145.-		
18 Hønsesalat med asparges og toast	92.-		
19 Høns i tarteleter med svampe og asparges.	108.-		
20 Dyrlægens natmad, leverpostej og saltet lårtunge.	88.-		
21 Hjemmelavet rullepølse med løg og sky	88.-		
22 Fra rygeovnen: Ølmarinet røget svinemørbrad med røræg	118.-		
23 Lun hjemmelavet leverpostej med bacon og agurkesalat	82.-		
24 Lune frikadeller med rødkål og surt	88.-		
25 Ribbensteg fra fritgående grise, med rødkål og surt	88.-		
26 Roastbeef med stegte løg og remoulade	98.-		
27 Roastbeef med spejlæg og bløde løg	108.-		
28 Oksebryst kogt i mørkt øl, med pickles og peberrod	98.-		
29 Tatar, klassisk med det hele	118.-		
30 Tatar med røget øko laks og rogn	138.-		
31 Pariserbøf med det hele	148.-		
32 Mild ost	62.-		
33 Gammel ost, minimum 84 uger, med fedt,sky og rom.	78.-		
34 Vores egen Potkäse rørt med cognac	78.-		
35 Økologisk Dansk brie	78.-		
36 Gorgonzola med ristet rugbrød	78.-		
37 Marineret Dansk Gedeost	78.-		
38 Øko Dansk fåremælks ost	78.-		
39 Blåskimmel Sct. Clemens	78.-		
40 Husets hjemmelavede petit four	18.-		

DATO:

NAVN:

Antal:

Afhentes kl. \_\_\_\_\_ Leveres - Adresse: