

FROKOST

En god start

Kartoffelbrød med koldpresset rapsolie og rosmarin	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, creme fraiche & krabbelurer "svenske spejderpandekager"	465,-
6 Østers og en dressing med hybenrose og tomat	160,-
Samøsa, fyldt med kartoffeler og grillet raps samt dip af koriander fra Hester	115,-

Frokostfavoritter

SILD	
Stegt sild i eddike på rugbrød med bløde løg og grønne stikkelsbær	155,-
TÆRTE	
Sprødt hjemmebag med varmrøget makrel, lokale grøntsager, hø røget friskost og karse	165,-
RØGET LAKS	
Verdens bedste ø-laks fra Michael med hovedsalat, mormordressing og stegt hjertebrød	165,-
BISQUE	
Strandlysts skummende fiskesuppe med fennikel og et stykke hvidt fisk	175,-
SALAT	
Sprødstegt røget kyllingelår, grønne salater, surdejsbrød og vesterhavsost	165,-
TATAR	
Okseinderlår skåret med kniv og serveret med radise, røget mayo og kartoffelchips	185,-
PARISERBØF	
Som vi ka li den. Lynstegt "rå" med alt det gode og 2 æggeblommer	210,-

Frokost menu 385,-

Friteret filet af fladfisk med rejesalat og dild
Sprødstegt røget kyllingelår, grønne salater, surdejsbrød og vesterhavsost
Fløde, lidt som budding med rabarber og skovmærke

Det søde køkken

Fløde, lidt som budding med rabarber og skovmærke	95 ,-
Jordbæris med jordbær og flødeskum med hyldeblomst	95,-
Solbæris med valnøddemælk og olie lavet på solbærblade	95 ,-

Til kaffen

Fransk vaffel af sprød lamineret dej med smørcreme og sherry	75,-
Marcipankage med jordbær og chokolademousse	75,-

LUNCH

Good beginnings

Potato bread with cold pressed rapeseed oil and rosemary	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, soured cream and krabbelurer "swedish scout pancakes"	465,-
6 Oysters with hiprose and tomato dressing	160,-
Samøsa, filled with potato and grilled rapeseed oil, served with a dip of Coriander	115,-

Lunch favorites

HERRING	
Fried herring marinated in vinegar on rye bread. Soft onions and green gooseberries	155,-
PIE	
Crispy tart with hot smoked mackerel, local vegetables, smoked fresh cheese and cress	165,-
SMOKED SALMON	
Smoked salmon from Michael with butter lettuce, soured cream and fried heart toast	165,-
BISQUE	
Our Foamy fish soup with fennel and a piece of white fish	175,-
SALAD	
Smoked and pan fried chicken leg, lettuces, sourdough bread and grated cheese	165,-
TARTAR	
Hand cut raw beef thigh served with radish, smoked mayo and potato chips	185,-
PARISERBØF	
Minced meat steak cooked bleu with traditional garnishes and 2 egg yolks	210,-

Lunch menu 385,-

Fried filet of flatfish with shrimp salad and dill
Smoked and pan fried chicken leg, lettuces, sourdough bread and grated cheese
Cream, a bit like a custard with rhubarb and woodruff

The sweet kitchen

Cream, a bit like a custard with rhubarb and woodruff	95,-
Strawberry ice cream with strawberries and whipped cream with elderflower	95,-
Black currant ice cream with walnut milk and black currant leaf oil	95,-

For the coffee

Sandwich of laminated pastry with butter cream and sherry	75,-
Marzipan cake with strawberries and chocolate mousse	75,-