

FROKOST

En god start

Kartoffelbrød med rapsolie og urter fra haven	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, creme fraiche & krabbelurer "svenske spejderpandekager"	495,-
6 Østers med æbler fra haven	160,-
Samøsa, fyldt med kartofler 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,-
RØDSPÆTTEFILETER Vendt i brødkrumme og friteret. Håndpillede rejer, dild og mayonnaise	165,-
KARTOFFELMAD™ Samsøs bedste	125,-
SUPPE Lækker hummersuppe med cognac og et stykke hvid fisk	175,-
SALAT Sprødsteget røget kyllingelår, grønne salater, surdejsbrød og vesterhavsost	165,-
TATAR Okseinderlår skåret med kniv og serveret med radise, røget mayo og stegt hjertebrød	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
Sprødsteget 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,-
Kirsebæris med samske blommer og flødeskum med blommesten	95,-
Solbæris med valnøddemælk og olie lavet på solbærblade	95,-

Til kaffen

Fransk vaffel af sprød lamineret dej med smørcreme og sherry	75,-
Hassel nødde fragilité taglagt med nougat og sure blåbær	75,-

LUNCH

Good beginnings

Potato bread with rapeseed oil and herbs from our garden	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, soured cream and krabbelurer "swedish scout pancakes"	495,-
6 Oysters with apples from our garden	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,-
PLAICE	
Breaded and fried. Hand peeled shrimp, dill and mayonnaise	165,-
POTATO SMØRREBRØD	
The best on them Samsø	125,-
BISQUE	
Lobster soup with cognac 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 fried heart toast	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,-
Cherry ice cream with plums from Samsø and whipped cream with plum kernels	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,-
Hazelnut fragilité layered with soft nougat and sour blueberries	75,-