

April menu

Lakse“tatar” - Sprød æggeblomme - Jordskokke

Variation af and - Løg - Grønkål - Brombær - Glace

Pære Belle Helene - Chokolade - Vanilje

2 retter 255,- / 3 retter 325,-

Øl eller vine der passer til: 99,- / 148,-

Tilvalgsretter

Stenbiderrogn - Blinis - Creme fraiche - Løg

105,-

Kalvetatar - Sennep - Kapers - Løg - Confiteret æggeblomme

115,-

Stegt foie gras - Søde nødder - Coisbo glace

120,-

3 / 6 Slags oste - Oliven - Nødder - Ølknæk

75,- / 145,-

Klassikere

Oksekæber i øl - Gulerod - Skorzonerrod - Rødløg

195,-

Dagens fangst - Radiser - Blå chips - Kartoffel - Sauce

220,-

Wienerschnitzel a la flakhaven - Pommes sautées - Ærter - Smørsauce

Citronskive med capers - Benfri sild samt peberrod

245,-

Cote D' Beuf 600g - Håndskårne Fritter - Glace - Sauce Bearnaise - Salat

(Der skal forventes en tilberedningstid på ca. 25 minutter)

2 personer: 585,- Foie gras på toppen pr stk. 45,-

Bryggeriets burger med pommes

155,-

Ribbenstegssandwich med pommes

155,-

Desserter

Pære belle Helene - Chokolade - Vanilje

85,-

Crepes Suzette - Vaniljeis - Karamelsauce

105,-

Frokost a la carte

Den ægte pariserbøf med tilbehør

155,-

3 Stykker smørrebrød : Røget makrel & mayo - Frikadelle & agurkesalat - Hakkebøf
med bløde løg og spejlæg

165,-

3 slags Christiansø sild - Capers - Rødløgscreme - fedt - Æggecreme - Æble

155,-

Club sandwich a la Bryggeriet

145,- / Med håndskårne pomes: 155,-

Flakhavens anretning i 2 serveringer

2 slags sild - Karrysalat - Æg - Fedt - Capers

Røget laks - Hønsesalat - Mørbradbøf med bløde løg - Oste

210,-

Æggekage a la Bryggeriet (min. 2 personer)

145 pr person

Bryggeriets burger

145,- / Med håndskårne pomes: 155,-

Ribbenstegssandwich

145,- Med håndskårne pomes: 155,-