

Maj menu

Kammusling - Blomkål - Skorzonerrødder - Sauce mousseline

Variation af lam - Hvidløg - Ratatouille - Pomme Paille - Glace

Æble tarte tatin - Vaniljeis

2 retter 255,- / 3 retter 325,-

Øl / Vine der passer til: 99,- / 148,-

Tilvalgsretter

Rødtunge - Spinat - Hollandaise - Sprød toast

105,-

Carpaccio - Pesto - Nødder - Balsamico

95,-

Stegt foie gras - Søde nødder - Coisbo glace

120,-

3 / 6 Slags oste - Oliven - Nødder - Ølknæk

75,- / 145,-

Klassikere

Spoleben - Kartoffel - Syltede bær - Sprød grønkål

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

Æble tarte tatin - Vaniljeis

85,-

Crepes Suzette - Vaniljeis - Karamelsauce

105,-

Frokost a la carte

Den ægte pariserbøf med tilbehør

155,-

3 Stykker smørrebrød : Tun & ærter - Tomat & rejer - Dyrlægens natmad -

165,- prøv 3 smageøl der passer til for blot 88,-

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

155,-

Club sandwich a la Bryggeriet

135,- / Med håndskårne pommers: 149,-

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

135,- / Med håndskårne pommers: 149,-

Ribbenstegssandwich

135,- Med håndskårne pommers: 149,-