

Juni menu

Fermenteret Asperges - Rømmø rejer - Røget Hollandaise - Stegt sesam

Variation af kalv - Spæde gulerødder - Nye løg - - Glace

Fynske Rabarber - Rabarber suppe - Rabarber sorbet

2 retter 255,- / 3 retter 325,-

Øl der passer til: 58,- / 88,-

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 - Spæde gulerødder - Porre - Sauce nage

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

Fynske Rabarber - Rabarber suppe - Rabarber sorbet

85,-

Jordbær - Hyldeblomst - Sorbet

105,-

Frokost a la carte

Den ægte pariserbøf med tilbehør

155,-

3 Stykker smørrebrød : Fiskedeller & Agurkesalat - Ribbensteg & rødkål - Roastbeef & sprøde løg

165,- prøv 3 smageøl der passer til for blot 58,-

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,-