

# *Juli menu*

Røget Makrel - Tomat - Majo - Sprødt

Unghane - Spæde gulerødder - Grønne asparges - Små kartofler - Glace

Fynske Jordbær - Hvid chokolade - Jordbær sorbet - Hybenroser

*2 retter 255,- / 3 retter 325,-*

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

## *Tilvalgsretter*

Torsk - Syrnet fløde - Urteolie - Majo

*105,-*

Okseinderlår - Ramsløgskapers - Balsamico

*95,-*

Stegt foie gras - Søde nødder - Coisbo glace

*120,-*

3 / 6 Slags oste - Oliven - Nødder - Ølknæk

*75,- / 145,-*

# Klassikere

Svinekæber - Kartoffel - Sauce - Løg

230,-

Dagens fangst - Kantareller - Sommerkål - 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 Jordbær - Hvid chokolade - Jordbær sorbet - Hybenroser

95,-

Koldskål - Kammerjunker

105,-

# *Frokost a la carte*

Den ægte pariserbøf med tilbehør

160,-

3 Stykker smørrebrød : Fiskefilet & Remoulade - Kartoffel & Sennep - Skinke &

Italiensk salat

165,-

Prøv 3 smageøl der passer til for blot 58,-

3 slags Christiansø sild - Kapers - Rødløgscreme - Fedt - Æggecreme - Æble

160,-

Club sandwich a la Bryggeriet

145,- / Med håndskårne pomes: 155,-

Cæsar salat - Kylling - Dressing - Sprødt brød

165,-

Æggekage a la Bryggeriet (min. 2 personer)

145,- pr. person

Bryggeriets burger

145,- / Med håndskårne pomes: 155,-

Ribbenstegssandwich

145,- Med håndskårne pomes: 155,-