

DAGENS FROKOST MENU

Hjemmerøget laks med friskost og brøndkarse

Skaldyrs bisque med porre og ramsløg

Kalvekrebnet med løg, kartoffelkompot og sky sauce

Passionsfrugt med hvid chokolade

2 retter 275

3 retter 375

4 retter 475

FROKOSTEN PÅ KANALEN

4 retter

Vinmenu

Vand

Kaffe med sødt

955

Vores vand er filtreret kildevand med eller uden brus 35 kr. per person ad libitum

Informér tjeneren vedr. allergier

A LA CARTE

| | |
|---|-----|
| Gammeldags modnet sild med saltet blomme og smilende æg | 115 |
| Hjemmerøget laks med friskost og brøndkarse | 145 |
| Østers naturel med grillet citron og vinaigrette | 130 |
| Håndpillede rejer med dild og ristet brød | 165 |
| Stegt torskerogn med kål og peber mayonnaise | 135 |
| Fiskefumé med helleflynder, grønt og urter | 175 |
| Skaldyrs bisque med porre og ramsløg | 175 |
| Helstegt rødspætte med kartoffelkompot, brunet smør og kapers | 225 |
| | |
| Tatar af okse med sort peber og grønne stikkelsbær | 135 |
| Stegt foie gras med solbær, syltet løg og peber sky | 195 |
| Vagtel og confiteret and med sprøde salater, syltet nødder og frugt | 155 |
| Kalvekrebnet med løg, kartoffelkompot og sky sauce | 195 |
| | |
| 3 oste fra nær og fjern med rugbrød og syltede sager | 135 |
| Passionsfrugt med hvid chokolade | 105 |
| Kokos, lime og mørk chokolade | 110 |