

# FROKOST MENU

Kanalens hørøget laks med kål fra Seerupgaard, yoghurt og grønne stikkelsbær

-

Stegt kyllingeoverlår med vinterfrikassé i sprød vol au vent

2 retter 275

*Tilkøb af ost eller desserter 100*

## GLAS VIN

HVIDE		Glas	Flaske
2017 Sauvignon Blanc, Sancerre Frankrig	Lucien Crochet	110	500
2009 Pinot Blanc, Alsace Frankrig	Domaine Bliemerose	120	550
2017 Chablis, Bourgogne Frankrig	Domaine Christian Moreau	135	650
RØDE			
2017 Pinot Noir, Bourgogne Frankrig	Domaine Francois Lamarche	145	650
2016 Dolcetto d'Alba, Piemonte Italien	Bruno Giacosa	125	600
2015 Cabernet & Merlot, Bordeaux Frankrig	Château La Tour Carnet	145	650
SØDE			
2010 Coteaux du Layon, Loire France	Domaine des Baumard	125	600
2007 Colheita, Douro Portugal	Wiese & Krohn	95	500



# A LA CARTE

Gammeldags modnet kryddersild med kartoffel, kapers og creme fraiche	115
Stenbiderrogn med ræddike, røget stenbider og pandekage	145
Kanalens hørøget laks med kål fra Seerupgaard, yoghurt og grønne stikkelsbær	135
Skummende kartoffelsuppe med helleflynder, porre og mandler	155
Helstegt fladfisk med bagte jordskokker, dild og brunet smør	165
Kanalens paté af økologisk gris og and med pistacie, sennep og ristet brød	125
Omelet af økologiske æg med ost, lufttørret skinke og salat	145
Stegt kyllingeoverlår med vinterfrikassé i sprød vol-au-vent	165
Kalvelever med løg, kartoffelpuré og sky med persille, cornichon og sennep	145
Camembert frit fra Møn med solbær, persille salat og ristet rugbrød	135
Udvalg af skandinaviske oste	130
Blodappelsin med yoghurt og syltet ingefær	110
Carmélia chokolade 36% med pære, karamel og vanilje	125



*Informér venligst personale vedr. allergener*

*Ved betaling med kreditkort pålægges muligvis kreditkortgebyr*