

Frokost 2017

Hjemmelavet karrysild

med æbler og ½ æg 60,-

Christiansøpigens sild

serveret med ½ æg, kapers, løg og dild 70,-

Vælg mellem marineret eller krydret

Sildetallerken

med 3 slags sild 115,-

Lun sennepsstegt sild

med godt rugbrød 65,-

eller en af de nævnte

med lune kartofler
og creme fraiche + 15,-

Dild-Dijon marineret laks

med salat, urtedressing og rogn 85,-

Meunièrestegt rødtungefilet

med salat og rejer 125,-

Stjernesked

med dampet rødtungefilet, stegt rødspættefilet,
rejer, asparges og lakserogn 135,-

3 stykker smørrebrød

uspecificeret og frisksmurt 110,-

Pariserbøf

med hvad dertil hører 115,-

(æggeblomme dog kun efter ønske + 2,-)

Club Sandwich

med grillet kylling, bacon,
karrydressing og græske kartofler 135,-

Anneberg-Burger

225 g friskhakked magert oksekød
med løgrelish, agurkesalat og dobbeltvendt spejlæg
samt græske kartofler 135,-

Anneberg-tallerken

(Min. 2 couverter)

Karrysild med æg • Marineret laks med dressing

• Meunièrestegt rødtungefilet med citron •

Roastbeef med pickles og peberrod •

Mørbradbøf med stegte løg og svampe •

2 slags ost med druer og oliventapenade •

Pris per couvert 165,-

Vegetar-tallerken

Efter kokkens lune og sprudlende humør 115,-

Ostetallerken

med gult og blå, hvidt og hullet
samt oliventapenade 85,-

Gammel ost

med sky, løg og rom 65,-

Sorbet og vanilleis

med frugt og coulis 60,-

Marcipan-chokoladekage

med hindbærcoulis og passionssorbet 60,-

Isdessert

Vanille, Jordbær og Chokolade

med vafler og flødeskum 45,-

KUN FOR BØRN

Børnetallerken

med frikadelle, skinke, fiskefilet,
agurk, gulerod, æg, tomat og rosiner 65,-

Se også tavlen med

dagens tilbud.