

# Kildens frokost

2 STYKKER SMØRREBRØD EFTER KØKKENCHEFENS VALG  
serveres med 3 cl Jes Kølpin Akvavit 1944 & en fadøl 50 cl.

vores akvavit som er opkaldt efter en visionær arkitekt fra Det Kongelige Danske  
Kunstakademi, forener integritet og kvalitet med klassiske smagsoplevelser af  
kommen og citrus samt moderne noter af kvæde, rosenblade og sort te.

365,- pr. gæst

## SMØRREBRØD

### MARINERET SILD

sennepscreme - bacon - kapers - smilende æg  
120,-

### CHRISTIANSØPIGENS SILD

pisket creme fraiche - kapers - løg - smilende æg - karse  
125,-

### HÅNDPILLEDE REJER

kold bearnaise - bagte tomater - løgringe - brøndkarse  
160,-

### ROASTBEEF

kold bearnaise - bagte tomater - løgringe - brøndkarse  
160,-

### TATAR AF SALTET OKSEINDERLÅR

løg - urter - sennep - æggeblommer - sylt  
serveres m. pommes frites - bearnaise  
195,-

## SØDT TIL KAFFEN

### DAGENS KAGE

75,-

### PETIT FOUR

2 stk. 35,-



Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov.  
Spørg din tjener og hør nærmere.

# Kildens frokost

## ALL-DAY FAVOURITES

*snacks, sødt & salt*

POMMES FRITES  
*ketchup eller mayonnaise*  
65,-

OLIVEN  
35,-

HJEMMEBAGT BRØD  
*olivenolie*  
45,-

RØGEDE MANDLER  
45,-

OSTE  
*danske oste - garniture - smørristet rugbrød*  
145,-

TÆRTE  
*citruscurd - yuzu - saltkaramel - brændt marengs*  
65,-

PETIT FOUR  
2 stk. 35,-

FLØDEBOLLE  
35,-



## Sæsonbetonet

Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde såsom Rokkedyssegård, Mangholm og Melby. Hvis vi får mulighed for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os retten til at ændre i menuen på dagen.



Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov.  
Spørg din tjener og hør nærmere.