

# SØREN K

FROKOST  
11.00 - 16.00

— RESTAURANT —

## SMØRREBRØD

ÆBLESILD 85

Æggecreme, kapers, karse og skalotteløg

STEGTE SILD I CIDERLAGE 85

Urter, syltet kål, peberrod og mild rygeost

RØGET FÆRØSK LAKS 95

Friskost, fennikel, stikkelsbær og knas

OKSETATAR 90

Tyttebær, svampeemulsion og syltede  
bøgehatte

KARTOFFEL 75

Grøn mayo, solbær, syltede rødløg,  
radiser og karse

SPEGESKINKE FRA  
NORDHAVN CHARCUTERI 90

Fennikel, friskost og sennepmarmelade

## LUNE RETTER

1 ret 115 kr. / 3 retter 300 kr.

STEGTE KANTARELLER

Med smørstegt ølandshvede

TORSK

Stegt i brunet smør med brændte porrer

BRAISERET OKSEKAM

Med bagte skalotteløg og brombær

## SØDT

CREMET FLØDEIS 75

Ristet rugbrød, nødder og brunet smør

SMÅ KAGER 45

Valrhona-chokolader og små kager fra  
Meyers Bageri

TRE DANSKE OSTE 120

Stikkelsbær, oliven og sprødt

## BUSINESS LUNCH 220

To valgfrie stykker smørrebrød  
Øl fra Jacobsen  
Kaffe eller the og Små kager

# S Ø R E N K

AFTEN  
17.00 - 21.00

— RESTAURANT —

## SNACKS

NØDDER 45

*Saltede og ristede med timian*

MARINEREDE OLIVEN 35

RODFRUGTCHIPS 35

## SØDT

KRAFTIG CHOKOLADEKAGE 75

*Citrussorbet og skovsyre*

CREMET FLØDEIS 75

*Ristet rugbrød, nødder og brunet smør*

SMÅ KAGER 45

*Valrhona-chokolader og små kager fra Meyers Bageri*

TRE DANSKE OSTE 120

*Stikkelsbær, oliven og sprødt*

## SMÅRETTER

*1 ret 115 kr. / 3 retter til 300 kr.*

STEGTE KANTARELLER

*Med smørstegt ølandshvede*

TORSK

*Stegt i brunet smør med brændte porrer*

BRAISERET OKSEKAM

*Med bagte skalotteløg og brombær*

STRANDKRABBEBISQUE

*Med æbler fra Lilleø og milde løg*

FRITERET BLOMKÅL

*Med hollandaise og dild*

RØGET LAKS

*Med fennikel, friskost og stikkelsbær*

SPEGESKINKE FRA  
NORDHAVN CHARCUTERI

*Med fennikel og æblesennep*

RØRT OKSETATAR

*Med tyttebær, svampeemulsion og syltede  
bøgehatte*

CREMET PERLEBYG

*Med persilleolie og Vesterhavsost*