

# S Ø R E N K

FROKOST  
11.00 - 16.00

— RESTAURANT —

## SMØRREBRØD

STEGTE SILD 90  
*Glaserede rødløg og kapers*

RØDSPÆTTE 90  
*Remoulade og agurkesalat*

ÆG 90  
*Rejer, radise og mayonnaise*

RØRT TATAR 90  
*Rødbede og peberrod*

## LUNE RETTER

FISKESUPPE 125  
*Purløg og jomfruhummer*

STEGT TORSK 125  
*Glaskål og beurre blanc*

RIBEYE 275  
*Jordskok og sauce Bordelaise*

## SØDT

PORTVINSBLOMMER 85  
*Pæregranité og vaniljecrème*

ÆBLEKOMPOT 85  
*Saltmandler og hvid chokoladeis*

## BUSINESS LUNCH 220

Kokkens valg af to stykker smørrebrød  
Øl fra Jacobsen eller sodavand  
Kaffe eller the og små kager

# SØREN K

AFTEN  
17.00 - 21.00

— RESTAURANT —

## SNACKS

NØDDER 45  
*Saltede og ristede med timian*

MARINEREDE OLIVEN 35

## HOVEDRETTER

RØDSPÆTTE 195  
*Kål og muslingesauce*

RIBEYE 275  
*Jordskok og sauce Bordelaise*

## SMÅRETTER

FISKESUPPE 125  
*Purløg og jomfruhummer*

STEGT TORSK 125  
*Glaskål og beurre blanc*

RØRT TATAR 125  
*Rødbede og peberrod*

GRÅAND 150  
*Svampe, æbler og perleløg*

## SØDT

PORTVINSBLOMMER 85  
*Pæregranité og vaniljecrème*

ÆBLEKOMPOT 85  
*Saltmandler og hvid chokoladeis*

OSTE 95  
*Med ristet rugbrød*

## DAGENS MENU - 3 RETTER

345