

# SØREN K

FROKOST  
11.30-14

## SMØRREBRØD

ÆBLESILD 85  
*Æggecreme, kapers, karse og skalotteløg*

TOMAT- OG GINSILD 85  
*Urter og syltet kål*

RØGET FÆRØSK LAKS 90  
*Friskost, fennikel og stikkelsbær*

OKSETATAR 90  
*Tyttebær, estragonmayo, syltede  
bøgehatte og sprød blomkål*

KARTOFFEL 70  
*Ramsløgmayo, rødløg, radiser og karse*

## SØDT

KOLDSKÅLS-PANNA COTTA 70  
*Jordbær og luftig marengs*

DAGENS KONDITORKAGE 55  
*Udvalg fra eget konditori*

TRE DANSKE OSTE 120  
*Kompot af stikkelsbær, oliven og sprødt*

SMÅ KAGER 35  
*Valrhonachokolader og små kager fra  
eget konditori*

## BUSINESS LUNCH 220

- 2 valgfrie stykker smørrebrød
- Øl fra Skands Bryggeri
- Kaffe eller the og små kager



# SØREN K

AFTEN  
18-21

## SNACKS

NØDDER 45  
*Saltede og ristede med timian*

## HOVEDRETTER

BYGOTTO 145  
*Gedefriskost, ærter og friske urter*

POCHERET TORSK 175  
*Hvedekerner, smørsauce, persille, sennep og kapers*

SKINDSTEGT UNGHANE 175  
*Nye kartofler, friske urter og hvidvinssky*

OKSEFILET 175  
*To slags gulerødder, ristede kartofler og glace*

## FORRETTER

ASPARGES 125  
*Hvide smørdampede asparges, ærtepuré og sprøde skud*

RØGET FÆRØSK LAKS 125  
*Agurk, fennikel og mild rygeost*

TATAR 125  
*Anrettet i skåle af radicchio med estragonmayo og rugbrød*

## DESSERT

LAVENDEL CREME BRULEE 85  
*Serveres med citrussorbet*

KOLDSKÅLS-PANNA COTTA 70  
*Jordbær og luftig marengs*

TRE DANSKE OSTE 120  
*Kompot af stikkelsbær, oliven og sprødt*

SMÅ KAGER 35  
*Valrhonachokolader og små kager fra eget konditori*