

# ÅBNINGSTIDER

Restauranten har åbent alle dage til:

Frokost	12.00 - 15.00
Middag	18.00 - 21.00 - (til 20.00 fra den 1/10)

# FROKOST

Hammershus kryddersild • lune kartofler • creme fraiche • rødløg / 100,-

Saltstegt sild • hjemmelavede rødbeder • bløde løg • bornholmsk sennep / 100,-

Gammeldags modnet marineret sild • løg • store kapers / 90,-

Fersk røget laks • flødestuede kartofler / 155,-

Pandestegt rødspætfilet • hjemmelavet remoulade / 155,-

Æg • rejer / 115,-

Klassisk tatar / 145,-

Carpaccio • grillet peberfrugt • blandet salat • havgus / 115,-

Salat • lun gedeost • honning / 115,-

3 slags ost • syltede valnødder / 110,-

Gammelost • fedt • sky • rom / 90,-

Hjemmelavet bærkompot • vaniljeis / 95,-

3 stk. chokolade fra Bech Chokolade i Gudhjem / 45,-

# MENU

---

Helleflynder • spinat • sauce nage

Dansk oksemørbrad • rødløgskompot • trøffelsky

Brie de Meaux • trøffelsalsa

Pære • hvid chokoladeparfait • lun chokoladesauce

4 retter kr. 500,-

3 retter kr. 425,-

2 retter kr. 350,-

# VIN-MENU

---

4 retter kr. 400,-

3 retter kr. 325,-

2 retter kr. 250,-

# À LA CARTE

---

## Forret

Carpaccio • grillet peberfrugt • salat • havgus / 115,-

Helleflynder • spinat • sauce nage / 175,-

Terrin af foie gras • stikkelsbærkompot • toast / 165,-

## Hovedret

Helstegt rødspætte • kapers • persille • brunet smør / 265,-

Rørt tatar • pommes frites • chili mayo / 185,-

Dansk oksemørbrad • rødløgskompot • trøffelsky / 285,-

## Dessert

3 slags ost • hybenkompot • valnødder / 110,-

Creme Brûlée • jordbær-peber sorbet • bær / 115,-

Pære • hvid chokoladeparfait • lun chokoladesauce / 115,-

3 stk. chokolade fra Bech Chokolade i Gudhjem / 45,-