

ÅBNINGSTIDER

Køkkenets åbningstider:

Frokost 12.00 - 14.30

Middag 18.00 - 20.00 (restauranten lukker kl. 22.00)

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

Rødtunge • jomfruhummer • spinat • mousseline

Dansk kalvemørbrad • palmekål • nye løg • kantarelsky

Brie de Meaux • hyben

”Vores” Gateau Marcel • vaniljeis • havtorn

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,-

Rødtunge • jomfruhummer • spinat • mousseline / 175,-

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

Hovedret

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

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

Dansk kalvemørbrad • palmekål • nye løg • kantarelsky / 285,-

Dessert

3 slags ost • hybenkompot • valnødder / 110,-

Creme Brûlée • jordbær-pebersorbet / 115,-

”Vores” Gateau Marcel • vaniljeis • havtorn / 115,-

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