

TA
RN
ET

FROKOST

Tårnets frokost
6. januar – 10. marts

TÅRNETS PLATTE
320

2 stykker smørrebrød
(valgt på dagen af køkkenchefen)
1 stort glas fadøl eller
1 glas af husets vin eller 1 sodavand
og filtreret vand

TÅRNETS KOLDE BORD
405

Rødspættefilet - Røget laks – Skinkesalat - Knoldselleri - Ost
serveres i skåle med brød og smør ved siden af
Hertil 1 stort glas fadøl eller
1 glas af husets vin eller 1 sodavand
og filtreret vand
Skal vælges af alle ved bordet

DESSERT

Dagens kage	55
-	
Hjemmelavede petit four	79
- <i>Dadelkugle med appelsin</i>	
- <i>Saltet flødekaramel</i>	
- <i>Canelé med pistacie</i>	
- <i>Flødebolle med viol og mørk chokolade</i>	
Kaffesæt	139
- Kaffe/the, 3 cl avec og 2 hjemmelavede petit fours	
- <i>Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau</i>	



Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic" Ønsker du ikke at bidrage, giv venligst besked ved betaling

Tårnets frokost
6. januar – 10. marts

HAVET

Rødbede sild	115
dobbelte fløde, peberrod og paradiskorn	
Saltstegt sild	115
krydderfedt, æble og brændte skalotteløg	
Friteret rødspættefilet	145
karljohan & jordskokke remulade	
Røget laks	125
røræg, sesam og korianderskud	

DET GRØNNE

Knoldselleri	120
fermenterede peber, kastanjer og vesterhavsost	
Æg	120
forårsløg, sesam og hummer-kimchi emulsion	
Vesterhavsost - på ristet surdejsbrød	115
Duroc skinke og grønne tomater	

LANDET

Skinkesalat	125
syltede knoldgaltetand, skalotteløg og Duroc skinke	
Friteret kærnemælkskylling	125
måneskærs emulsion, kålskud og grønne tomater	
Oksetatar	140
karljohan mayo, purløg og friteret surdej	