

TÅRNETS PLATTE

2 stykker smørrebrød valgt af køkkenet.

Hertil et glas øl, husets vin eller sodavand samt filtreret vand

PLATE OF THE DAY

320

2 openside sandwiches chosen by the kitchen.

1 beer, a glass of house wine or soft drink and filtered water

TÅRNETS KOLDE BORD

Rødspætte, laks, kartoffel, kalveculotte og ost – serveres i skåle med brød og smør ved siden af

Hertil et glas øl, husets vin eller sodavand samt filtreret vand

TÅRNETS FAMILY STYLE

455

Fried fish, salmon, potatoes, Coulotte of veal and cheese

1 beer, a glass of house wine or soft drink and filtered water

TÅRNETS SØDE SAGER

Hjemmelavet kage – spørg venligst betjeningen

- homemade cake – kindly ask you waiter

55

2 stk. petit fours

Fyldt chokolade med karamel og havtorn & Canalle med Amaretto

- chocolate with caramel and sea buckthorn & Canelé with Amaretto

39

Dessert

Hindbær med mascarpone, hybenrose og pistacie

- Raspberries with mascarpone, rosehip and pistachio

120

KAFFESÆT

En valgfri kaffe eller the, hertil serveres tårnets søde sager samt 3 cl cognac, calvados, Baileys el. cointreau

Coffee set

145

One optional coffee / the, the sweets and 3 cl cognac, calvados, baileys or cointreau



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

HAVET – The Sea

Marineret sild – hyldeblomst, brændte løg og mormorfløde

- Marinated herring – elderflower, onions and sour crème 115

Smilende æg og ansjoscreme – på ristet surdej, tomat og Havgus ost

- Eggs and anchovy crème – on fried sourdough, tomatoes and Havgus cheese 125

Varmrøget laks – friskost, majroer og rogn

- Hot-smoked salmon – crème cheese, turnips and fish roes 130

Friteret rødspættefilet – hummermayonnaise, piment og eddikepulver

- Fried fillet of plaice – lobster mayonnaise, piment and vinegar powder 155

DET GRØNNE - Greens

Bagt rødbede – dadelbalsamico, ristede boghvede, perleløg og hybenrose (vegansk)

- Baked beetroot – date balsamic, roasted buckwheat, pearl onions and rosehip (vegan) 125

Nye Kartoffler – fynsk sommersalat, puffet kartoffel, karse og løvstikke

- New potatoes – “ Fynsk ” summer salad, puffed potatoes, cress and lovage 125

Squash – på ristet surdej, stracciatella, friteret salvie og pebervinaigrette

- Courgetti – on fried sour dough, stracciatella, fried sage, and black pepper vinaigrette 125

Ost – på ristet surdej, Nashi pære, timian og sommertrøffel

- Cheese – crispy sour dough, Nashi pear, thyme and summer truffle 115

LANDET - Stables

Troldgaarden skinke – saltet og tørret, røræg og purløg

- Troldgaarden ham – salted and dried, scramble eggs and chives 135

Hønsesalat – vadauvan, abrikos og bacon

- Creame chicken salad – vadauvan, apricot and bacon 130

Oksetater – rygeost, stikkelsbær, malt og basilikum

- Beef tatar –smoked crème cheese, gooseberries, roasted malt and basil 145

Kalveculotte – ansjoscreme, ærter, peberrod og smørstegt pankko

- Culotte of veal – anchovy crème, pees, horseradish and fried pankko 135



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