

FROKOST

TÅRNETS PLATTE **DKK 325**

2 stykker smørrebrød
(valgt på dagen af køkkenchefen)

1 glas øl eller
1 glas af husets vin eller sodavand
og filtreret vand

DET KOLDE BORD **DKK 455**

Skal bestilles af hele bordet

Rødspætte, rejsesalat, hønsesalat og jordskokker
Altesse-ost

1 glas af husets vin, øl eller sodavand samt filtreret vand

SMØRREBRØD

Kl. 11.15 – 15.15

HAVET - OCEAN

Kryddersild med æble, løg og lardo fra Troldgården <i>Spiced herring with apples, onion and lardo from Troldgården</i>	DKK 115
Stegt sild med peberrodsyoghurt, syltede stikkelsbær, agurk og tallerkensmækker <i>Fried herring with horseradish yoghurt, pickled gooseberries, cucumber and nasturtium</i>	DKK 120
Rejesalat med tomat og selleri på ristet surdejsbrød <i>Shrimp salad with tomato and celery on toasted sourdough bread</i>	DKK 135
Fiskefilet med ristet kål, remoulade, kapers og dild <i>Fish fillet with roasted cabbage, 'remoulade', capers and dill</i>	DKK 155

LANDET – THE COUNTRY

Hønsesalat med sød fermenteret chili, porrer, grønne bønner og sesam <i>Chicken salad with sweet, fermented chili, leeks, green beans and sesame</i>	DKK 130
Tatar med svampe, urtesaltet æggeblomme og maltet surdejsbrød <i>Beef tartare with mushrooms, herb-salted egg yolk and malted sourdough bread</i>	DKK 145
Frikadeller med hjemmesyltede asier, sennep, løgringe og purløg <i>Meatballs with homemade pickled gherkins, mustard, onion rings, and chives</i>	DKK 135
Æggekage med kartofler, salvie og gedeost <i>Omelette with potatoes, sage and goat cheese</i>	DKK 145

DET GRØNNE - GREENS

Kartofler med XO sauce, røget mayonnaise, chips, karse og eddikepulver (A) <i>Potatoes with XO sauce, smoked mayonnaise, cress and vinegar powder (A)</i>	DKK 125
Stegt græskar med salsa macha, grillet kål og havresyre (V) <i>Pan-fried pumpkin with salsa macha, grilled kale, and sorrel (V)</i>	DKK 125
Bagte jordskokker med svampemayonnaise, Vesterhavsost, hasselnødder og trøffel <i>Baked artichoke with mushroom mayonnaise, Vesterhavs cheese, hazelnuts and truffle</i>	DKK 130
Altesses på stegt rugbrød med hypen, havtorn og løgringe <i>Altesses cheese on fried rye bread with rosehip, sea buckthorn and onion rings</i>	DKK 120

DESSERT

Kl. 11.15 – 16.00

DESSERT

Blommer med rom og rosinmousse, rosmarin og Bastogne-tuille DKK 125
Plums with rum and raisin mousse, rosemary and Bastogne tuille.

Petit Four

Karamelchokolade med saltede nødder DKK 39
Caramel chocolate with salted nuts

Appelsincookie DKK 39
Orange cookie