

FROKOST

TÅRNETS PLATTE

Plate of the day

DKK 325

2 stykker smørrebrød

(valgt på dagen af køkkenchefen)

*2 pcs of "smørrebrød"
(Chosen by the kitchen)*

1 glas øl eller

1 glas af husets vin eller sodavand
og filtreret vand

1 glass of house wine, beer or soda, incl. water

LILLE JULEFROKOST

Small Christmas Lunch

DKK 455

Skal bestilles af hele bordet

Must be ordered by the entire table

Rødspætte, æg og rejer, julemedister, svinebryst

Ost og sødt

Filet of plaice, eggs and shrimps, pork sausage, pork breast

Cheese and compote

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

1 glass of house wine, beer or soda, incl. water

Tilkøb af snaps – se snapsekortet

SMØRREBRØD

Kl. 11.15 – 15.15

HAVET - OCEAN

Stegt sild, perleløg, æble og flæskesvær <i>Fried herring, pearl onions, apple and pork rinds</i>	DKK 115
Julesild, snaps, løg og krydderfedt <i>Herring "Christmas style", aquavit, onions and seasoned fat</i>	DKK 110
Rimmet laks, yuzu, sesam, kål og friskost <i>Cured salmon, yuzu, sesame, cabbage and cream cheese</i>	DKK 120
Æg, rejer, vadouvan, boghvede og malt <i>Egg, shrimp, vadouvan, buckwheat and malt</i>	DKK 135
Friteret rødspætte, remoulade, blomkål og bronzefennikel <i>Fried plaice, remoulade, cauliflower and bronze fennel</i>	DKK 150

LANDET – THE COUNTRY

Anderillette, rødkål, solbær og løg <i>Rillettes of duck, cabbage, blackcurrant and onion</i>	DKK 135
Svinebryst, løg, æble og grønkål <i>Pork breast, onions, apple and kale</i>	DKK 140
Julemedister, sennep, løg og hvidkål <i>Pork sausage, mustard, onion and white cabbage</i>	DKK 130
Oksetatar, blå ost, rødløg, dadler, boghvede og malt <i>Beef tartare, blue cheese, onion, dates, buckwheat and malt</i>	DKK 145

DET GRØNNE - THE GREENS

Svampe a la crème, morkel, trompetsvamp og ølandsbrød (V) <i>Mushroom a la crème, morel, black trumpet and white bread (V)</i>	DKK 135
Skorzonerrødder, porre, løg, hasselnød, vinaigrette og comté <i>Salsify, leeks, onion, hazelnut, vinaigrette and comté</i>	DKK 125
Havgus, pære, hasselnød og stegt brød <i>Havgus, pear, hazelnut and fried bread</i>	DKK 115

DESSERT

Kl. 11.15 – 16.00

DESSERT

Dagens dessert – Spørg tjeneren
Dessert of the day – ask the waiter

Petit Four

Pistaciemarcipanbrød
Pistachio marzipan confection

Brunet smør madeleines
Brown butter madeleines

DKK 1 stk. 35
DKK 2 stk. 68