

# 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*

# SMØRREBRØD

---

Kl. 11.15 – 15.15

## HAVET - THE OCEAN

Kamillesild med syltede strandurter, dildcreme & fennikel <i>Chamomile herring with pickled glasswort, dill crème and fennel</i>	DKK 115
Krydret Christiansøpigens sild med letrøget friskost, rødbede & kålskud <i>Spiced "Christiansøpigens" herring with lightly smoked cream cheese and kale shoots</i>	DKK 115
Fiskefrikadeller på torsk og krabbe med sauce tartare & syltet ræddike <i>Fish cakes made from cod and crab, with sauce tartare and pickled radish</i>	DKK 135
Friteret fiskefilet med saltet citron & rejer <i>Fried filet of plaice with salted lemon and shrimps</i>	DKK 145

## LANDET – THE COUNTRY

Jordskokker med æble, peberrod & lammebrisler <i>Jerusalem artichoke with apple, horse radish and lam sweetbread</i>	DKK 135
Tatar med sesam, nye porrer & fermenteret hvidløg <i>Beef tartare with sesame, new leeks and fermented garlic</i>	DKK 140
Leverpostej med stegte kejsrerhatte, rødbede & syltede svampe <i>Liver pâté with seared king oyster mushroom, beets and pickled mushrooms</i>	DKK 135
Hønsesalat med grønne peberkorn, løvstikke & ristet kyllingeskind <i>Creamy chicken salad with green peppercorns, lovage and fried chicken skins</i>	DKK 130

## DET GRØNNE - THE GREENS

Gule beder med hyldeblomst, letrøget friskost & sennepsfrø <i>Yellow beets with elderflower, lightly smoked cream cheese and mustard seeds</i>	DKK 120
Æggesalat med vadouvan, ristet kål & cornichon <i>Egg salad with vadouvan curry, roasted kale and cornichon</i>	DKK 115
Høbagt selleri med kastanjedukkah, miso & gærcreme <small>(VEGANSK)</small> <i>Hay baked celeriac with chestnut dukkah, miso and yeast crème <small>(Vegan)</small></i>	DKK 120
Hvid dame på ristet rugbrød med solbær, kastanjer & hasselnødder <i>"Hvid dame" cheese on toasted ryebread with blackcurrants, chestnuts and hazelnuts</i>	DKK 115

# DESSERT

---

Kl. 11.15 – 16.00

## DESSERT

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

Petit Four

DKK 2 stk. 45

Romkugler med appelsin  
*Rum chocolate ball with orange*

Banan-chokoladecookies  
*Banana chocolate chip cookies*