

# FROKOST

---

## TÅRNETS PLATTE *PLATE OF THE DAY*

**DKK 325**

To stykker af dagens smørrebrød inkl. en genstand  
*Two pieces of 'smørrebrød' of the day incl. one beverage*

## TÅRNETS FAMILY STYLE

Skal vælges af alle ved bordet – *must be ordered by the entire table*

Inkl. en genstand & vand / incl. one beverage & water

**DKK 425**

**Serveres i skåle + brød & smør 'on the side'**

*Served to share + bread & butter on the side*

**Sild - Rødspættefilet - Kartoffel - Kalveculotte & Ost**

*Herring – Filet of plaice – Potatoes - Culotte of veal & Cheese*

Inkl. en genstand / *incl. one beverage*

**Skands fadøl:** Pilsner, Classic eller IPA

**Husets Vine:** Hvid, Rosé eller Rødvin

**Økologisk BITE sirup m/u brus /** Syrups still or sparkling

Hyldeblomst/Jasmin – Solbær/Honningbær – Rabarber/Pink peber – Mango/Miso

Grapefrugt/Mint – Passionsfrugt/Oolong – Hindbær/Jordbær

Pepsi & Pepsi Max

Ved køb af Tårnets Platte eller Family Style kan der tilkøbes

3cl Rød Aalborg, Dild Akvavit eller O.P. Anderson til DKK 25

# SMØRREBRØD

---

## HAVET - THE OCEAN

<b>Hyldeblomst sild med salatløg, kinaradisse &amp; malt</b> <i>Elderflower herring with salad onions, chinese radish &amp; malt</i>	DKK 115
<b>Makrel &amp; tomat</b> <i>Mackarel with tomatoes</i>	DKK 120
<b>Røget hellefisk med stikkelsbær, grillet hjertesalat, agurk &amp; wasabi</b> <i>Smoked halibut with gooseberries, grilled lettuce, cucumber &amp; wasabi</i>	DKK 125
<b>Friteret rødspættefilet med hummersalat, ærter og dild</b> <i>Fried filet of plaice with lobstersalat, peas and dill</i>	DKK 155

## LANDET – THE COUNTRY

<b>Kalveculotte med agurkerelish, wasabi &amp; friterede kapers</b> <i>Culotte of veal with a cucumber relish, wasabi &amp; fried capers</i>	DKK 135
<b>Osketartar med tomat, friteret surdej, sechuan peber og efterglød</b> <i>Beef tartar with fried sourdough, tomatoes, sechuan peber and danish firmcheese "efterglød"</i>	DKK 150
<b>Friteret kæmemælkskylling med sommerkål, majs, forårsløg &amp; estragon</b> <i>Fried buttermilk chicken, with cabbage, corn, spring onions &amp; tarragon</i>	DKK 135
<b>Squash med ricotta, salvie &amp; lánza fra Troldgården</b> <i>Squash with ricotta, sage &amp; lánza from Troldgården</i>	DKK 125

## DET GRØNNE - THE GREENS

<b>Skorzonerødder med æggeblomme, kantareller og hasselnødder</b> <i>Salsify with egg yolk, chanterelle and hazelnuts</i>	DKK 135
<b>Kartofler med løgcreme, ristede løg, ramsløgsblomster og efterglød</b> <i>Potatoes with an onioncreme, roasted onions, ramsel flowers and danish firmcheese "efterglød"</i>	DKK 125
<b>Blomkål med ærter, citron, kapers, persille og peberrod (Vegan)</b> <i>Cauliflower with peas, lemon, capers, parsley and horseraddish (Vegan)</i>	DKK 120
<b>Kry fra Arla unika med ristet rugbrød og blommer</b> <i>"Kry" from Arla unika served with roasted ryebread and plums</i>	DKK 110

Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic.

Ønsker du ikke at bidrage, så giv venligst besked ved betaling.

Vi imødekommer allergener, så længe i blot oplyser personalet om dette.

# DESSERT

---

Kl. 11.15 – 16.00

**Dagens dessert – spørg tjeneren**

*Dagspris*

*Dessert of the day – please ask the waiter*

**Petit Four**

To stk. DKK 45

**Franske vafles med kaffe smørcreme**

French waffles with coffee buttercreme

**Hvid chokolade med knas**

*White chocolate with crumble*

**Kaffesæt / Coffee set**

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, to petit fours & 3cl alm. avec -  
cognac, calvados eller baileys

*Optional coffee or tea, two petit fours & 3cl avec -  
cognac, calvados or baileys*

**Avec fra øverste hylde**

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge.

Der står en kort beskrivelse og pris på hver flaske

*- In the cabinet of 'Tårnet', we have differents avecs,, please have a look. A  
short description and prices are labeled on each bottle*