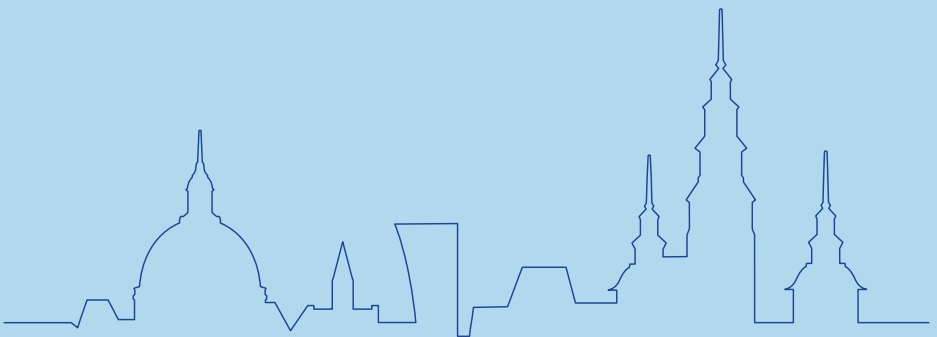


FILMTAGETS SPISERI



ÅBNINGSTIDER

Søn-ons 11-16 / Tor-lør 11-20

SMØRREBRØD

Håndpillede rejer 125

med ristet sundejsbrød med smilende økologiske æg, karsemayonnaise og citro

Gravet Laks 115

med ristet sundejsbrød, rødbede crudité, nævesovs og urtesalat

Roastbeef 110

af kalvetykkam med grov fennikel/estragon remoulade, revet peberrod, syltet græskar samt Sprøde skalotteløg

Hønsesalat 105

med kylling fra Rokkedahl på ristet sundejsbrød med selleri, æble, champignon, sprødbacon Syltede bøgehatte og brøndkarse

Saltbagt økologisk knoldselleri 95

med sort hvidløg's mayonnaise, røget tomat, ristede hasselnødder og tallerkensmækker

SUPPE 75

Jordkokkesuppe med let røget torsk, æble. sprøde chips af jordkokker og hjemmebagt brød

SWEETS & SNACKS

MEYERS BAGVÆRK ØKO

Se udvalg og priser i cafeen

MEYERS BOLLE ØKO

Smør, ost

55

CHIPS

fra New generation

45

SALTE NØDDER

42

GRØNNE FERSKNER

42

OLIVEN

42

OSTE TALLERKEN

3 slags oste med ristet rugbrød og sødt

125

LUN RISENGRØD

med smør og kanelsukker

55

ÆBLESKIVER

med jordbærsyltetøj og flormelis

35

RISALAMANDE

med kirsebærsovs og brændte mandler

75

Se programmet
for Himmelbio



JULEMENU TIL AFTEN

3 SERVERINGER 395 / INKL. ØL, VAND OG VIN 595

Bordet haves i 1 time og 45 min. Tilkøb af ekstra time 150 pr. person

FØRSTE SERVERING

Meyers rugbrød og surdejsbrød

Gammeldags modnede karnysild med purløg,
rødløg og radise

Gravet laks med peberrodscreme, friteret
kapers og karse

Æg & håndpillede rejer med
citronmayonaise

ANDEN SERVERING

Friteret torsk med remoulade på fennikel,
estragon og grillet citron

Flæskesteg af frilandsgris med sprøde svær

Confiteret andelår med stegte æbler og kastanjer

Rødkål med julens krydderier

Ovnstegte kartofler med stjerneanis og rosmarin
samt skysauce

Appelsinsalat af bitre salater, burrata, sumak og
saltristede mandler

Grønkålssalat med grønne bønner, granatæble
og figner

TREDJE SERVERING

Risalamande med kirsebærsauce og brændte mandler