

# SMØRREBRØD

We recommend 3 items p. person



## CHRISTIANSØPIGENS HERRING

Brown butter, chive, horseradish, cress, crispy rye bread  
**100**

## BLACKCURRANT HERRING

Crème fraiche 48%, red onion, buckwheat  
**100**

## CURRY HERRING

Apple, lemon, celery, pearl onion  
**100**

## NEW POTATOES

Chives, pork ears, cress, lovage, almonds  
**110**

## YELLOW BEETS

'Gammelknas' cheese, plum vinegar, dried capers  
**110**

## GREEN ASPARAGUS FROM S. WIUFF

Herb cream, lemon, sourdough  
**125**

## HERB SALTED SALMON FROM KVARØY

Fresh cheese, ramson, radish, watercress  
**125**

## SHRIMPS

Ramson, kefir, lemon, sourdough, samphire  
**135**

## COLD SMOKED TROUT

Horseradish, buttermilk, new onion  
**130**

## PAN FRIED PLAICE

Bay shrimps blanquette, black garlic, shrimps  
**145**

## CHICKEN SALAD

Bacon, beet root, hazelnut  
**130**

## TARTAR

Ceps, rye bread crumble, seaweed, amarant  
**125**

## CONFIT CHICKEN

White asparagus, new garlic, lovage blanquette  
**140**

## CONFIT PORK CHEEKS

Fennel, whole grain mustard, gooseberry  
**135**

### SNACKS

- Asparagus, kefir, buckwheat
- Pork ears, lovage, beetroot
- Cod skin, lemon, gooseberry

3 pieces / pers. : **60**

+ a small pilsner :  
**105**

+ a G&T or a glass of  
bobbles: **140**



## **CHEESE**

### **2 / 5 NORDIC FARMHOUSE CHEESES**

Butter fried rye bread, citrus marmelade

**100/175**

## **SWEETS**

### **RHUBARB**

White chocolate, cardamom ice cream

**100**

### **WOODRUFF GELATO**

Beetroot, lemon, dried flowers

**100**

## **THE SMALL MENU**

**A selection of the menu in 5 little servings (chefs choice),  
cheese or sweets included**

**350**

## **THE LARGE MENU**

**A selection of the menu in 7 little servings (chefs choice),  
cheese or sweets included**

**485**

# SMØRREBRØD

Vi anbefaler 3 stykker pr. person

## CHRISTIANSØPIGENS KRYDDERSILD

Brunet smør, purløg, peberrod, karse, sprødt rugbrød  
**100**

## SOLBÆRSILD

Crème fraîche 48 %, boghvede, rødløg  
**100**

## KARRYSILD

Æble, citron, blegselleri, perleløg  
**100**

## NYE KARTOFLER

Purløg, griseøre, karse, løvstikke, mandler  
**110**

## GULE BEDER

Gammelknas, blommeeddike, tørrede kapers  
**110**

## GRØNNE ASPARAGES FRA S. WIUFF

Urtecreme, citron, surdej  
**125**

## URTESALTET LAKS FRA KVARØY

Friskost, ramsløg, radise, brøndkarse  
**125**

## REJER

Ramsløg, kefir, citron, surdejsbrød, salturt  
**135**

## KOLDRØGET ØRRED

Peberrod, kernemælk, nye løg  
**130**

## STEGT SKÆRISING

Rejer blanquette, sort hvidløg, rejer  
**145**

## HØNSESALAT

Bacon, hasselnød, rødbede  
**135**

## TATAR

Karl Johan, sprødt rugbrød, søsalat, amarant  
**125**

## KONFITERET KYLLING

Hvide asparages, nye hvidløg, løvestikke blanquette  
**140**

## SVINEKÆBER

Fennikel, grov sennep, grøn stikkelsbær  
**135**



## SNACKS

- Asparages, kefir, boghvede
- Sprøde griseører, løvstikke
- Torskeskind, citron, stikkelsbær

3 stk. pr. pers. : **60**  
+ en lille pils : **105**  
+ G&T eller et glas bobler : **140**



## **ØST**

**2 / 5 NORDISKE ØSTE**  
Smørstegt rugbrød, citrus marmelade  
**100/175**

## **SØDT**

**RABARBER**  
Hvid chokolade, Kardemomme is  
**100**

**SKOVMÆRKE GELATO**  
Rødbede, blå kornblomst, citron  
**100**

## **DEN LILLE MENU**

**Et udvalg af menuen i 5 mindre serveringer  
(køkkenet bestemmer)  
inkl. ost eller sødt  
350**

## **DEN STORE MENU**

**Et udvalg af menuen i 7 mindre serveringer  
(køkkenet bestemmer)  
inkl. ost eller sødt  
485**