



MENU FROKOST

LUNCH

11.30-15.00

SMØRREBRØD – TOPPED RYE BREAD

Vi anbefaler 2 - 3 stykker smørrebrød

We recommend two - three pieces of topped rye bread



KARTOFFELMAD 155,-

Urtemayonnaise, friterede løg, syltet løg, rugbrød

Potatos, herbed mayonnaise, fried onions, pickled onions, rye bread

NY HATTENÆS KARRYSILD 145,-

Grillet foråsløg, grillet peberfrugt, karrymayonnaise, syltet rødløg, rugbrød

Curried herring, grilled springonions, grilled bell pepper, curry mayonnaise, pickled red onions, rye bread

PANKO PANERET RØDSPÆTTE FILET 145,-

Citron mayonnaise, tomat støv, rugbrød

Panko breaded plaice fillet, lemon mayonnaise, tomato dust, rye bread

PANKO PANERET RØDSPÆTTE FILET MED REJESALAT 175,-

Rejesalat, dild, rugbrød

Panko breaded plaice fillet, shrimp salad, dill, rye bread

NY HATTENÆS REJEMAD 175,-

Håndpillet rejer med creme fraiche, dild, pocheret æg, surdejsbrød

Hand-peeled shrimps with crème fraiche, dill, poached egg, sourdough bread



Smørrebrød / Topped rye bread

SMØRREBRØD – TOPPED RYE BREAD

Vi anbefaler 2 - 3 stykker smørrebrød

We recommend two - three pieces of topped rye bread



OKSE TARTAR 155,-

Estragon creme, sprød kartoffel, syltet sennepskorn, rugbrød

Beef tartare, tarragon cream, crispy potato, pickled mustard seeds, rye bread

CONFITERET KYLLING SALAT FRA HOPBALLE MØLLE 155,-

Nye bælgede ærter, sprød lard d'alsace, hjertesalat, surdejs brød

Confit chicken salad, fresh green peas, crispy lard d'alsace, romaine lettuce, sourdough bread

PÅLÆGSCHOKOLADEMAD 135,-

Valrhona Manjari 64% chokolade, salt karamel, kompot af mørkebær, surdejsbrød

Valrhona Manjari 64% chocolate, salted caramel, dark berry compote, sourdough bread

PLANKE

Sammensæt din egen planke med smørrebrød ud fra menukortet

Create your own board by choosing from all our open faced sandwich menu



FROKOST RETTER – LUNCH DISH

À la carte



10 G GOLD KAVIAR 275,-

Creme fraiche, skalotteløg, blinis
10g gold caviar, sour cream, onions, blinis

DANSKE RØMØ ØSTERS 3 STK 145,-

Rødvin vinegrette, citron
3 Danish Rømø oysters, red wine vinaigrette, lemon

HUMMERBISQUE 195,-

Bagt fisk, stegt skaldyr, toast melba
Lobster bisque, baked fish, fried seafood, toast melba

STJERNESKUD 325,-

Panko-paneret rødspætte, lyssej, stegt jomfruhummer, koldrøget laks, sauce choron, surdejsbrød
Panko-breaded plaice, whiting, fried langoustine, cold-smoked salmon, sauce choron, sourdough bread

PEBERBØF AF OKSEMØRBRAD 395,-

Peber sauce, ærte a'la francaise, stegte kartofler
Pepper steak made from beef tenderloin, pepper sauce, peas a'la francaise, pan-fried potatoes

SKALDYRSBORD 555,- PR. PERSON

Søkogte Rejer, kammusling ceviche, østers naturel, jomfruhummer
Tilkøb af caviar 195,- pr. 10g
Seafood platter, boiled shrimps, scallop ceviche, natural oysters, langoustine
Caviar supplement 195,- per 10g



Kage / Cake

KAGE/SØDT – CAKE/SWEETS

À la carte



RABARBERKAGE 105,-

Friskostcreme, rabarber, vanilje

Cream cheese, rhubarb, vanilla

NY HATTENÆS SOMMERLAGKAGE 115,-

Hindbærsaft, syltede hybenroser, mandelbunde, litchi skum, hindbærmousse

Raspberry juice, pickled hiprose, almond cake bases, lychee foam, raspberry mousse

KONDI TORENS SØDE INDSL AG 85,-

Et udvalg af små hjemmelavede stykker bagværk

An assortment of small homemade pastries

OST 135,-

Udvalg af Europæiske oste, knækbrød, kompot

Selected cheese from Europe, crispbread, compote



Børn / Kids

BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år



2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

FISKEFILET

Pommes frites, remoulade

Fish fillet, pommes frites, danish tartar sauce

ELLER

OR

NUGGETS

Pommes frites, ketchup

Nuggets, pommes frites, ketchup

DESSERT

Hjemmelavet belgisk vaffel, vaniljeis, friske bær

Homemade Belgian waffle, vanilla ice cream, fresh berries

195,-