MENU
FROKOST

LUNCH

12.00-15.00

SMØRREBRØD – TOPPED RYE BREAD

◆

STEGT SYLTET SILD 145,-

Sennepscreme, strandkål, ramsløgskapers, brøndkarse, rugbrød

Fried pickled herring, mustard cream, sea kale, wild garlic capers, rye bread

TOMAT & HYBENROSE 155,-

Pærechutney, marineret tomat, hybenrosecreme, syltede cherrytomater, rugbrød

Tomato & rosehip, pear chutney, rosehip cream, pickled cherry tomatoes, rye bread

NYE DANSKE KARTOFLER 165,-

Rygeostdressing, kartoffelchips, friske radiser, rugbrød

New Danish potatoes, smoked fresh cheese dressing, chips, fresh radishes, rye bread

SMILENDE ÆG & REJER 175,-

Syltede ørredrogn, brøndkarse, dild, luftig fløde, surdejsbrød

Soft boiled egg & shrimp, pickled trout roe, dill, whipped cream, sourdough bread

SMØRREBRØD – TOPPED RYE BREAD

◆

PANKOPANERET KULLERFILET 165,-

Remoulade, grillet citron, små salater, rugbrød

Panko-Crusted Haddock, Danish tatar sauce, grilled lemon, rye bread

GRAVAD LAKS FRA SKAGEN SALMON 165,-

Mormorsalat, wasabi, frisk dild, syltede sennepskorn, surdejsbrød

Gravad Salmon from Skagen Salmon, wasabi, pickled mustard seeds, sourdough bread

TATAR AF OKSEINDERLÅR 175,-

Knuste ærter, mynte, syltede perleløg, syrnet fløde, rugbrød

Beef Tatar, crushed peas, mint, pickled pearl onions, cultured cream, rye bread

ROASTBEEF AF OKSEFILET FRA THISE OG CO. 225,-

Blødeløg, spejlæg, ristede løg, karse, bearnaise, rugbrød

Roast Beef from Thise & Co, soft onions, fried egg, crispy fried onions béarnaise, rye bread

FROKOST RETTER – LUNCH DISH

À la carte

◆

10G GOLD KAVIAR 295,-

Blinis, creme fraiche, purløg, citron

10g Gold Caviar, blinis, crème fraîche, chives, lemon

DANSKE RØMØ ØSTERS I STK 55,-

Danish Rømø oysters 1 pcs

Nim sauce, rød chili & ingefær / *Nim sauce, red chili & ginger*

Rødvinsvinaigrette & citron / *Redwine vinaigrette & lemon*

Bloody Mary

HUMMERBISQUE 195,-

Pocheret hvid fisk, jomfruhummer, Toast Melba, safran aioli

Lobster bisque, poached white fish, langustine, Toast Melba, saffron aioli

NY HATTENÆS STJERNESKUD 325,-

Pankopaneret kullerfilet, dampet laks fra Skagen Salmon, stenbiderrogn, rejer, sauce hollandaise, surdejsbrød

Panko-crusted Haddock, steamed salmon, lumpfish roe, shrimps, sauce hollandaise, sourdough bread

RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR 285,-

Pommes frites, sennepsvinaigrette, spæde salater, mayonnaise

Beef Tartare, French fries, mustard vinaigrette, baby leaf salad, mayonnaise

Kage / Cake

KAGE/SØDT – CAKE/SWEETS

À la carte

◆

NY HATTENÆS SOMMERLAGKAGE 115,-

Hyldeblomstmousse, indlæg af jordbær, ribs & rabarber,
hvid chokolade ganache m. mjødurt, pistacienødder
Layer cake, elderflower mousse, strawberry, redcurrant, rhubarb,
white chocolate ganache with meadowsweet, pistachios

ET HINDBÆRSNIT 105,-

Jocondebunde m. hasselnødder, mousse på karamelliseret smør, hindbærkompot, Tivoli krymmel
Raspberry slice, Joconde hazelnut biscuit, caramelized butter mousse, raspberry compote

KONDITORENS SØDE INDSLAG 85,-

Et udvalg af små hjemmelavede stykker bagværk
Pastry chef's sweet selection, an assortment of small homemade pastries

OST 145,-

Udvalg af europæiske oste, knækbrød, pærechutney
Cheese, selection of European cheeses, crispbread, pear chutney

Børn / Kids

BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år

◆

2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

PASTA BOLOGNESE

Frisk pasta, Bolognese, revet Thybo ost, salat

Fresh pasta, Bolognese, grated Thybo cheese, salad

ELLER

OR

PANKOPANERET KULLER FILET

Remoulade, rugbrød, citron, salat

Panko crusted haddock, Danish tatar sauce, ryebread, lemon, salad

DESSERT

Københavnerstang

Vaniljeparfait med ananas, appelsin & hvid chokolade

Vanilla parfait with pineapple, orange & white chocolate

195,-