

# Frokost kort

<b>Hvid Islandsk sild.</b> <i>Gl. dags modnet, serveret med kapers, løg, æg fedt og rugbrød.</i>	<b>72,00kr.</b>
<b>Christiansøpigens kryddersild.</b> <i>Serveret med æg, kartofler, løg creme fraiche og kapers.</i>	<b>72,00kr.</b>
<b>Grillet Sandwich med æblekogt skinke,</b> <i>sennep, salat og tomat. (STOR)</i>	<b>75,00kr.</b>
<b>Omelet med ost og spegeskinke.</b> <i>Hertil tomat, samt hj.lavet sennep.</i>	<b>89,00kr.</b>
<b>Salat af friske store rejer,</b> <i>serveret i huset kryddermayo med forårsløg og æbler. Hertil toast.</i>	<b>95,00kr.</b>
<b>Bagt gedeost, flere slags på langt brød.</b> <i>på sprød salat med valnødder og tomater samt olie og blasamisk eddike.</i>	<b>95,00 kr.</b>
<b>Gravet øko laks, med fennikel, frisk dild og sennepssauce.</b> <i>Serveret med salat og sennepssauce.</i>	<b>95,00kr.</b>
<b>Steak sandwich, af oksekød, med kalvebacon.</b> <i>med sprød salat, cremet estragon dresing, tomater og hj.lavet agurkesalat.</i>	<b>115,00kr.</b>
<b>Kokkens Cæsar salat.</b> <i>Serveret med grillet unghane fra Bornholm, parmesan samt vores egen dressing</i>	<b>115,00 kr.</b>
<b>Fiske Tapas,</b> <i>med 3 slags fisk eller skaldyr, lavet efter inspiration og årstid og med salat og tilbehør.</i>	<b>145,00kr.</b>
<b>Huset udvalg i Hjemmelavede specialiteter:</b> <i>laks, pølse, tørret skinke, paté, ost, samt små skåle med tilbehør.</i>	<b>165,00kr.</b>
<b>Ost i udvalg,</b> <i>med tilbehør.</i>	<b>95,00kr.</b>
<b>Friskbagt tærte eller kage.</b> <i>efter årstid, serveret med økologisk creme fraise eller flødeskum.</i>	<b>45,00kr.</b>
<b>Dagens dessert...</b> <i>spørg venligst.</i>	

*Vi kan altid lave små børneretter  
efter udvalg og ønske ☺*

## **Drikkevarer.**

**Vin. Se venligst vinkort.**

### **Tuborg Fra fad 4,6%**

Lille. 24,00kr.  
Stor. 42,00kr.

### **Tuborg Classic. 4,6%**

Lille. 26,00kr.  
Stor. 45,00kr.

**Månedens øl.. Vi finder hver måned en ny og spændende øl, spørg Deres tjener.**

### **Bryggeriet Refsvindinge.**

**Nr. 16. i 33cl. 5,7 %.** 39,00kr.

Overgæret øl med cremet smag.

**Nr. 16 i 50cl. 5,7 %.** 55,00kr.

**Mors Stout. 50cl. 5,7 %.**

Mørk og kraftig med chokolade. 55,00kr.

**Indslev Bryggeri. 50cl.** 55,00kr.

Hvede Bock. 8 %. Mørk, krydret med god frugt

### **Svaneke Bryghus. 50cl.**

**Classic. 4,6 %.** 65,00kr.

Rund og gylden med "sol" i.

**Sweet Mary. 7,9 %.** 65,00kr.

Kraftig øl med sødme.

**Trappistes Rochefort nr. 8. 33cl.** 39,00kr.

9,2 %. Gylden med frugt. Stor lang smag.

**Jacobsen Extra Pilsner. 33cl.** 39,00kr.

5,5 %. Gode aromaer af frugt med markant bitterhed.

**Gourmetbryggeriet. 33cl.** 45,00kr.

6,5 % FinAle. Mørk malt, med megen frugt.

**Coca cola,** 22,00kr.

Squash, Sprite, Lemon. Div.

### **Friskmalet Kaffe lavet på**

Lavazza - 100 % Arabica.

Kop kaffe. 24,00kr.

Stempel kande. (4 – 6 cov.) 75,00kr.

Espresso, Cafe latte, Capuccino. 28,00kr.

Te fra Pecks. 22,00kr.

Serveret med kandis og citron.

Varm Chokolade af Java chokolade

med flødeskum. 45,00kr.

Alle vores varme drikke serveres med hj.lavet sødt.

### **Snaps 3 cl.**

Linie, Brøndum, Dild, Skovbær, Porse 28,00kr.