

## FROKOST / LUNCH

Kaptajnens karrysild med æg Kr. 89  
*The Captain's curry-spiced herring with egg*

Sildemad Kr. 89  
*Traditional Danish herring*

Æg og håndpillede rejer Kr. 109  
*Egg and hand-peeled shrimps*

Rødspætte med remoulade Kr. 109  
*Plaice with remoulade*

Rødspætte med håndpillede rejer og mayonnaise Kr. 139  
*Plaice with hand-peeled shrimps and mayonnaise*

Tatar, hakket og rørt med cognac og løg  
med æggeblomme creme Kr. 129  
*Tatara, mixed with cognac, onions and egg yolk creme*

Skipperens kartoffelmad med danske kartofler,  
3 slags løg, fedtegrever og mayonnaise Kr. 89  
*Potatoes on rye with 3 kinds of onion, greaves and  
mayonnaise*

Hjemmelavet hønsesalat med sprødt skind Kr. 99  
*Homemade chicken salad with crispy skin on white toast*

Tarteletter med høns i asparges (2 stk.) Kr. 99  
*Puffed pastry shells with creamed chicken  
and asparagus (2 pcs.)*

Stor hjemmelavet frikadelle med surt Kr. 109  
*Homemade meatball with pickled cucumber*

Lun ribbensteg med surt Kr. 129  
*Danish roast pork with pickled cucumber*

Pariserbøf med det hele... Kr. 139  
*Boeuf Parisienne. Served as it should be...*

Gammel ost med sennep, sky, løg og rom Kr. 89  
*Old cheese with mustard, onion and rum*



## DESSERTER / DESSERTS

Gammeldags æblekage med rom og kanel Kr. 75  
*Old fashioned apple cobbler with rum and cinnamon*

Coupe Dänemark - vaniljeis med chokoladesauce og  
mandelsplitter Kr. 55  
*Coupe Dänemark - vanilla ice cream with chocolate sauce  
and almond pieces*

Friturestegt camembert med solbær og toast Kr. 75  
*Deep-fried camembert with black currants and toast*

## DRIKKEVARER / DRINKS

Fadøl / draft beer  
25 cl. Kr. 40 50 cl. Kr. 65  
Carlsberg Pilsner  
Jacobsen Brown Ale  
Jacobsen Viva Classic  
Jacobsen Yakima IPA  
1664 Kronenburg Blanc

Flaskeøl / Bottled beer  
Guld Tuborg Kr. 45  
Rød Tuborg Kr. 45  
Nordic (0,5%) Kr. 45

Sodavand / juice / soft drink Kr. 35  
Coca Cola, Coke Zero, Sprite, Squash,  
Rød og gul sodavand, Tonic, Juice

Ramlösa 80 cl. Kr. 50

## PLATTE / PLATTER

Kr. 199 pr. person  
min. 2 personer

Christiansø pigens marinerede sild  
Fiskefilet med remoulade  
Hjemmelavet hønsesalat med sprødt skind  
Lun ribbensteg med surt  
Ost  
Serveret med brød, fedt og smør

*Marinated Danish herring  
Fish fillet with remoulade  
Homemade chicken salad with crispy skin  
Danish roast pork with pickled cucumber  
Cheese  
Served with bread, grease and butter:*

## LUKSUS PLATTE / PLATTER DE LUXE

Kr. 279 pr. person  
min. 2 personer

Christiansø pigens marinerede og karry sild  
Fiskefilet med remoulade  
Æg & håndpillede rejer  
Hjemmelavet hønsesalat med sprødt skind  
Lun ribbensteg med surt  
Hjemmelavet frikadelle  
2 oste  
Serveret med brød, fedt og smør

*Marinated Danish herring and curry-spiced herring  
Fish fillet with remoulade  
Egg and hand-peeled shrimps  
Homemade chicken salad with crispy skin  
Danish roast pork with pickled cucumber  
Homemade meatball with pickled cucumber  
2 cheeses  
Served with bread, grease and butter:*

Tilkøb / Extra  
Tarteletter med høns i asparges pr. stk. Kr. 30  
*Puffed pastry shells with creamed chicken  
and asparagus*