

SMØRREBRØD & PLATTER

MITTAG / LUNCH kl. 10.00 – 16.00

SMØRREBRØD

Marineret sild 115,00

Med karrysalat og løg på rugbrød

- Roggenbrot mit mariniertem Hering,
Zwiebeln & Currysalat

- Pickled herring with curry salad and onion on rye bread

Varmrøget laksesalat 115,00

Med friteret kapers og syltet rødløg på rugbrød

- Roggenbrot mit Salat aus heißgeräuchertem Lachs,
frittieren Kapern & Eingelegten roten Zwiebeln

- Smoked salmon salad with deep-fried capers &
pickled red onions on rye bread

Æg & rejer 115,00

Med mayonnaise og rogn på rugbrød

- Roggenbrot mit gekochtem Ei & krabben
- Egg & shrimp on rye bread

Kartoffelmad 95,00

Med bacon og mayo på rugbrød

- Roggenbrot mit Kartoffeln, Mayonnaise & Bacon
- Potatoes, mayonnaise & bacon on rye bread

Rødspættefilet 130,00

Med remoulade og citron på rugbrød

- Roggenbrot mit Schollenfilet Remoulade
& Zitrone.

- Fried fillet of plaice with sauce remoulade & lemon
on rye bread

PLATTER

Frokostplatte 225,00

Rullepølse med rødløg & sky

Lagret ost

Hønsesalat med syltede rødløg

Frikadelle med kartoffelsalat

Rugbrød, brød & smør

Rollschinken mit rote Zwiebel & Aspik

Gereifter Käse

Hähnchensalat mit eingelegten roten Zwiebeln

Frikadelle mit Kartoffelsalat

Roggenbrot, Brot & Butter

Rolled pork with pickled red onions & meat jus

Aged cheese

Chicken salad with pickled red onions

Danish meatball with potato salad

Rye bread, bread & butter

Fiskeplatte 269,00

Lun rødspættefilet med remoulade & citron

Grønlandske rejer på salat med rogn, asparges &
dressing

Ferskrøget laks med peberrod-tyttebær-creme

Rugbrød, brød & smør

Warmes Schollenfilet mit Remoulade & Zitrone

Grönland-Krabben auf Salat mit Rogen, Spargel & Dressing

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Preiselbeer-creme

Roggenbrot, Brot & Butter

Fried fillet of plaice with sauce remoulade & lemon

Greenland shrimps on lettuce with roe, asparagus & dressing

Smoked salmon with horseradish lingonberry cream

Ryebread, bread & butter

Sildeplatte 225,00

Marineret sild med løgringe,

kogt æg & karrysalat

Ruths hjemmelavede Christiansø-sild

med løg & kapers

Stegt sild i eddikelage

Brød, smør & krydderfedt

Marinerter Hering mit Zwiebeln, gekochtem

Ei & Currysalat

Ruths selbstgemachter Christiansø-Hering mit Zwiebeln &
Kapern

Gebratener Hering in Essiglake

Brot, Butter & Kräuterschmalz

Pickled herring with onions, egg

& curry salad

Ruth's home-made Christiansø herring

with onions & capers

Fried herring in vinegar

Bread, butter & lard

Vi anbefaler 2 stk.
Wir empfehlen 2 Stück
We recommend 2 pieces