

BRUNCH

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 13 (Lørdag & søndag fra kl. 10 - 12)

Brunch

Brunchtallerken

195,-

Grøsk yoghurt med hjemmelavet müsli og honning, hjemmerøget laks med urteolie, brie, skæreeost, skinke, rørræg, bacon og brunchpølser, frugt, pandekager, croissant, hjemmelavet marmelade, smør og hjemmebagt brød.

Filterkaffe eller te inkl. 1 opfyldning.

Mimosa

70,-

Nyd din brunch sammen med et glas mimosa lavet på appelsinjuice og bobler.

Børnebrunch (u/12år)

140,-

Tilkøb

Glutenfrit brød	8,-
Hummus	18,-
Ekstra brie	18,-
Ekstra skæreeost	18,-
Ekstra skinke	18,-
Ekstra rørræg	18,-
Ekstra bacon	18,-

FROKOSTRETTER

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 16 (Lørdag & søndag fra kl. 12 - 16)

Platter

Frokostplatte

225,-

Christiansø sild med cremefraiche og kapers, Pandestegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron, Hjemmelavet hønsesalat med løg, kapers, bacon og syltede rødløg, Roastbeef med hjemmerørt remoulade, ristet løg og peberrod, Brie med dagens tilbehør.

Den lille tallerken

155,-

Hjemmelavet hønsesalat med løg, kapers, bacon og syltede rødløg, Roastbeef med hjemmerørt remoulade, ristet løg og peberrod, Brie med dagens tilbehør.

Frokostretter

Stjernes kud

175,-

Serveres på lyst brød med dampet og stegt rødspættefilet, salat, rejer og dressing.

Pariserbøf

175,-

Serveres på lyst brød med bøf af oksekød, rødbede, kapers, pickles, løg, peberrod samt æggeblomme.

Lun porretærte

145,-

med tomat, spinat og løg, hertil salat og brød.

Salater

Hjemmerøget laksesalat

140,-

med oliven og syltede tomater.

Rodfrugtsalat

140,-

med linser, stegte oksekødsstrimler og sprød salat, hertil en dejlig krydderolie.

Begge salater serveres med hjemmebagt brød og smør.

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

SMØRREBRØD

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 16 (Lørdag & søndag fra kl. 12 - 16)

Smørrebrød

Christiansø sild	82,-
<i>Serveres på rugbrød med cremefraiche og kapers</i>	
Karrysild	82,-
<i>Serveres på rugbrød med løg og kapers</i>	
Pandestegt rødspættefilet	85,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade og citron</i>	
Æg og rejer	85,-
<i>Serveres på rugbrød med citron og hjemmelavet mayonnaise</i>	
Roastbeef	85,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg og peberrod</i>	
Pipers hønsesalat	85,-
<i>Serveres på rugbrød, hønsesalaten er blandet med løg, bacon og kapers</i>	
Gammeldaws kartoffelmad	78,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede og rå løg samt purløg</i>	
Lun leverpostej	78,-
<i>Serveres på rugbrød med syltede rødbeder og stegt bacon</i>	
Ostemad	78,-
<i>Serveres på lyst brød med brie og blåskimmelost med sennepskogte tranebær</i>	

Børneretter u/12år

Pasta med kødsovs	88,-
<i>Med ketchup og parmesanost</i>	
Fiskefilet	65,-
<i>Med remolade og citron</i>	

Kage

Hindbærlagkage	45,-
Chokoladetrøffelkage	45,-
Dagens kage	45,-
<i>Spørg tjeneren</i>	

Snaps

Snaps 2 cl.	35,-
<i>Rød Aalborg, Linie Aquavit, Brøndum & OP Anderson</i>	
Flaske snaps	695,-



Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

AFTENMENU

ALLE DAGE FRA KL. 17 - 21

Aperitif / Velkomstdrink



Kir Royal	75,-
<i>Solbærlikør & Cuvée Spumante</i>	
Smagen af sommer	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, vodka, økologisk æblejuice, lime & sirup</i>	
Smokey Pipers	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, røget whiskey, lime og sirup</i>	
Espresso Martini	105,-
<i>Espresso, Kahlua, vodka og sirup</i>	
Bobler	75,-/395,-
<i>Cuvée Spumante</i>	
Salte snacks	35,-

Forretter

Lun teriyaki bagt laks med wasabicreme	120,-
Ceviche med torsk, lime, chili og koriander	125,-
Kyllinge-ballotine med basilikum på bund af kørvelcreme og salat	115,-
Tofu- & tomatsalat med linser og urter	110,-
Dagens suppe (<i>Spørg tjener</i>)	110,-

Hovedretter

Pipers Wienerschnitzel med stegte kartofler, ærter og dreng samt en mild rødvinsauce	255,-
Steak af kalvefilet med ovnbagt ratatouille, stegte kartofler og estragonsauce	275,-
Skiver af lammeculotte serveret med lun løgsalat, kartofler og rødvinsauce	265,-
Grøntsagskrebnet af kirkærter, kartofler og urter på bund af gulerødspuré hertil ristede svampe	215,-
Dagens fisk (<i>Spørg tjener</i>)	265,-

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

AFTENMENU

ALLE DAGE FRA KL. 17 - 21

Dessertes

Kokoskage med lime hertil æblekompot og hindbærsorbet	132,-
Citrusbagte blommer med selleriis og ristede mandler	132,-
Panna cotta med hvid chokolade og rom hertil mangosorbet	135,-
Tre slags gode oste med tilbehør	125,-

Børneretter

Pasta med kødsovs efterfulgt af børneis	135,-
Fiskefilet med stegte kartofler, hjemmerørt remoulade og citron herefter børneis	135,-

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

DRIKKEVARER

Fadøl

Alle vores fadøl kommer fra det lokale gårdbryggeri, Herslev Bryghus. Serveres i 40 cl. glas.

Landøl 65,-

Høj kvalitet, ravfarvet, lav alkohol. 2,7%

Pilsner 65,-

En klassiker af en pilsner. Klarhed i udseende og smag. 5,5%

India Pale Ale 65,-

Amerikanskinspireret med rigelige mængder humle. 6%

Kastanje Brown Ale 65,-

Klassisk og let-drikkelig Brown Ale med farve som efterårets kastanjer. 5,6%

Sæsonens øl 65,-

Spørg tjeneren.

Flaskeøl

HERSLEV BRYGHUS

Mørkets frembrud 0,5% 33 cl. 50,-
Alkoholfri brown ale

Under Solen 0,5% 50 cl. 75,-
Bitter og læskende pale ale

Hvedeøl 5% 50 cl.. 75,-

BRYGHUSET RØDE PORT

Pipers Sæson 4,8% 75,-
Tør, lys, let og læskende belgisk ale

Havnefogedens Porter 7% 75,-

Snaps & Avec



Snaps 2 cl. 35,-
Rød Aalborg, Linie Aquavit, Brøndum & OP Anderson

En flaske snaps 695,-

Avec 2 cl. 75,-
Cognac, whiskey eller rom

Baileys 3 cl. 75,-

Bobler

Rosé Spumante 395,-

En dejlig rosé med en smuk lyserød farve. Indtagende duft af røde bær, især hindbær. Smagen er let og blød

Cuvée Spumante 395,-

En spumante på let tørrede druer uden fadlagring. Den har en herlig friskhed over sig og duft af melon og pære.

Vin

HVIDVIN gl./fl.

Chardonnay 70/295,-

Frentana fra Abruzzo

Pellegrino 70/295,-

Diantha fra Sicilien

Riesling 395,-

Markus Schädler fra Tyskland

Sauvignon Blanc 459,-

L'Enfant Rebelle fra Frankrig

ROSÈ

Montepulciano 70/295,-

Frentano fra Cerasuolo d'Abruzzo

RØDVIN

Primitivo 70/295,-

Torre del Barone fra Apulien

Ripasso 425,-

Aristocratico fra Valpolicella

Pinot Noir 550,-

Birgit Braunstein fra Østrig

Zinfandel 550,-

Eclipse, Californien

Bitter

2 cl. valgfri bitter 45,-

Gammel Dansk, Dr. Nielsen, Fernet Branca eller Jägermeister.

DRIKKEVARER

Søbogaard saft

Alle saftevand er 25 cl. glasflasker

Hyldeblomst	40,-
Rabarber	40,-
Solbær	40,-

Sodavand

Alle sodavand er 25 cl. glasflasker

Coca Cola	36,-
Coca Cola Zero	36,-
Sprite	36,-
Squash	36,-
Danskvand glas	30,-

Med eller uden citron, 35 cl.

Kande Danskvand	75,-
-----------------	------

Inkl. 1 opfyldning, 1 l.

Juice

Appelsinjuice glas	40,-
Æblemost glas	40,-
Kande juice	100,-

Andet

Glas mælk	15,-
-----------	------

Serveres i 35 cl. glas

Postevand	20,-
-----------	------

Ad libitum pr. person

Kaffe

Vores kaffe kommer fra det lokale kafferisteri
Just Coffee

	40,-
	120,-
	45/50,-
	49,-
	40,-
	35,-
	25/35,-
	49,-
	49,-
	85,-
	65,-

Te

Husets te m. hyben & appelsin	40,-
Hvid te med fersken	40,-
Earl Grey	40,-
Grøn te m. æble & kvæde	40,-
Urtete m. cool mint	40,-
Kande te	100,-

Valgfri smag af ovenstående varianter