

BRUNCH

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

Brunch

Brunchtallerken

195,-

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli og honning, hjemmerøget laks med urteolie, brie, skæreeost, skinke, rørag, bacon og brunchpølser, frugt, pandekager, croissant, hjemmelavet marmelade, smør og hjemmebakket brød.

Filterkaffe eller te inkl. 1 opfyldning.

Mimosa



70,-

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

Tilkøb

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

FROKOSTRETTER

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

Platter

Frokostplatte

235,-

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

165,-

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

Frokostretter

Stjerneskud

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

med tomat, spinat og løg, hertil salat og brød. 145,-

Salater

Hjemmerøget laksesalat

145,-

med oliven og syltede tomater.

Rodfrugtsalat

145,-

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

Begge salater serveres med hjemmebakket 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	87,-
<i>Serveres på rugbrød med cremefraiche og kapers</i>	
Karrysild	87,-
<i>Serveres på rugbrød med løg og kapers</i>	
Pandestegt rødspættefilet	90,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade og citron</i>	
Æg og rejer	90,-
<i>Serveres på rugbrød med citron og hjemmelavet mayonnaise</i>	
Roastbeef	90,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg og peberrod</i>	
Pipers hønsesalat	90,-
<i>Serveres på rugbrød, hønsesalaten er blandet med løg, bacon og kapers</i>	
Gammeldaws kartoffelmad	83,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede og rå løg samt purløg</i>	
Lun leverpostej	83,-
<i>Serveres på rugbrød med syltede rødbeder og stegt bacon</i>	
Ostemad	83,-
<i>Serveres på lyst brød med brie og blåskimmelost med sennepskogte tranebær</i>	

Børneretter u/12år

Pasta med kødsovs	95,-
<i>Med ketchup og parmesanost</i>	
Fiskefilet	90,-
<i>Med remolade og citron</i>	

Kage

Hindbærlagkage	48,-
Chokoladetrøffelkage	48,-
Dagens kage	48,-
<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,-
Svampetoast med sprød seranoskinke, parmesan og urteolie	115,-
Dagens suppe (<i>Spørg tjener</i>)	110,-

Hovedretter

Pipers Wienerschnitzel med stegte kartofler, ærter og dreng samt en mild rødvinsauce	255,-
Steak af oksefilet med grøntsauté, stegte kartofler og rødvinsauce	275,-
Bagt laks med soltørret tomatsauce, grøntsauté og safranris	265,-
Dagens vegetarret (<i>Spørg tjener</i>)	215,-

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

Dessерter

Trøffelchokoladecake med bærkompot og hindbærsorbet	132,-
Citronfromage med skum og knuste makroner	132,-
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 44 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%

Juleøl 65,-

Appelsinkrydret Red ale

Flaskeøl

HERSLEV BRYGHUS

Snefri 0,5% 33 cl. 52,-

Alkoholfri gyldenbrun juleøl

Under Solen 0,5% 33 cl. 52,-

Læskende pale ale

Hvedeøl 5% 33 cl. 60,-

BRYGHUSET RØDE PORT

Flight 42 4,5% 50 cl. 75,-

En session IPA med 6 forskellige malttyper

Havnefogedens Porter 7% 50 cl. 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. 65,-

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,-

Markus Schädler fra Tyskland

ROSE

Frentana Rosé 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,-
Kande Danskvand	75,-

Med eller uden citron, 35 cl.

Inkl. 1 opfyldning, 1 l.

Juice

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

Andet

Glas mælk	15,-
Postevand	20,-

Serveres i 35 cl. glas

Ad libitum pr. person

Kaffe

Vores kaffe kommer fra det lokale kafferisteri
Just Coffee

Filterkaffe inkl. 1 opfyldning	40,-
Kande filterkaffe	120,-
Caffe Latte	45/55,-
Cappucino	55,-
Cortado	45,-
Americano	40,-
Espresso single/double	25/35,-
Chai Latte	55,-
Varm kakao m. skum	55,-
Irish Coffee	85,-
Iskaffe m. sirup	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