

BRUNCHTALLERKEN

ALLE HVERDAGE KL. 11 - 13 (LØRDAG & SØNDAG KL. 10 - 12)

EN SKØN TALLERKENANRETNING BESTÅENDE AF

Græsk yoghurt med ristet müsli og honning

Hjemmerøget laks med urteolie

Brie, skæreost & skinke

Cremet røræg, bacon & brunchpølser

Friskskåret frugt

Pandekage & hjemmelavet marmelade

Friskbagt minicroissant

Der serveres en kurv med vores hjemmebagte brød og smør

Inkl. filterkaffe eller te inkl. én opfyldning

205,-

JUICE

<i>Glas juice</i>	40,-
Æblemost & appelsinjuice	
<i>Kande juice</i>	100,-
Æblemost & appelsinjuice	

TILKØB

<i>Baristakaffe</i>	10,-
Erstat filterkaffe ved køb af brunch, genopfyldning gælder ikke	
<i>Mimosa</i>	70,-
Appelsinjuice & Cuvée Spumante	



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.

FROKOSTRETTER

ALLE HVERDAGE KL. 11 - 16 (LØRDAG & SØNDAG KL. 12 - 16)

Nedenstående retter er tilegnet en ret pr. person

PLATTER

Frokostplatte **245,-**

Christiansø sild med cremefraiche og kapers, Stegt 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 **175,-**

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

FROKOSTRETTER

Stjerneskud **185,-**

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

Pariserbøf **185,-**

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

Lun porretærte **155,-**

Med tomat, spinat og løg, hertil salat & brød.

SALATER

Hjemmerøget laksesalat **165,-**

Med oliven & syltede tomater.

Rodfrugtsalat **165,-**

Med linser, stegte oksekødsstrimler & sprød salat, hertil en dejlig krydderolie.

Begge salater serveres med hjemmebagt brød & 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 KL. 11 - 16 (LØRDAG & SØNDAG KL. 12 - 16)

Vi anbefaler to til tre stykker pr. person

<i>Christiansø sild</i>	97,-
Serveres på rugbrød med cremefraiche & kapers	
<i>Karrysild</i>	97,-
Serveres på rugbrød med løg & kapers	
<i>Paneret rødspættefilet</i>	105,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade & citron	
<i>Æg og rejer</i>	105,-
Serveres på rugbrød med citron & hjemmelavet mayonnaise	
<i>Roastbeef</i>	105,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg & peberrod	
<i>Pipers hønsesalat</i>	105,-
Serveres på rugbrød, hønsesalaten er rørt med løg, bacon & kapers	
<i>Gammeldaws kartoffelmad</i>	95,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede & rå løg samt purløg	
<i>Lun leverpostej</i>	102,-
Serveres på rugbrød med syltede rødbeder & stegt bacon	
<i>Ostemad</i>	102,-
Serveres på lyst brød med brie & blåskimmelost med sennepskogte tranebær	

BØRNERETTER

<i>Pasta med kødsovs</i>	125,-
Med ketchup & parmesanost	
<i>Fiskefilet</i>	125,-
Med remoulade & citron	

KAGE

<i>Hindbærlagkage</i>	55,-
Værtens bedste hindbærlagkage	
<i>Chokoladetroffelkage</i>	55,-
Todelt kompakt chokoladekage	
<i>Dagens kage</i>	55,-
Spørg tjeneren	

AFTENMENU

2 RETTER 385 kr. // 3 RETTER 485 kr.

FORRETTER

Krydret torske-og krabbesalat

Med æble serveret på bund af melon

Lakseceviche

Med chili, forårsløg, basilikum & bagte tomater

Hjemmerøget andebryst

Med tomat-og blommesalsa & syltede rødløg

Siciliansk Caponata

Krydret grøntsagsragout med pinjekerner, kapers & basilikum

HOVEDRETTER

Pipers klassiske wienerschnitzel

Af kalvekød med ærter, smørstegte kartofler, "drenge" & mild rødvinssauce

Bbq brisket - Texas style

Med stegte kartofler med chili/hvidløgs mayonnaise & sommer coleslaw

*Steak af oksefilet *tillæg ved menu 50 kr.*

Med stegte kartofler, sauterede grøntsager & rødvinssauce

Serrano stegt kylling

Med bagt ratatouille & stegte kartofler

Dagens fisk

Dagens fangst fra fiskehandleren, spørg tjener

Blancheret savoykål

Fylt med svampe og bønner serveret med teriyaki glaze & ris

DESSERTER

Rødgrød

Med vaniljeis & ristede mandler

Tongabønne pannacotta

Med rabarbersorbet & jordbær salat

Amarenakirsebærparfait

Med krokant & syrlige kirsebær

Tre udvalgte oste

Med sennepsyltede tranebær & valnødder

BØRNERETTER

*Pipers pasta bolognese *inkl. børneis*

Med parmesan & ketchup, serveres opdelt i skåle for sig. **145,-**

*Børnefiskefilet *inkl. børneis*

Med stegte kartofler **145,-**

APERITIF

Bobler	70,-
<i>Cuvée Spumante, Extra dry</i>	
Smagen af sommer	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, vodka, økologisk æblejuice, lime & sirup</i>	
Smokey Pipers	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, roget whiskey, lime & sirup</i>	
Espresso Martini	105,-
<i>Espresso, Kahlua, vodka & sirup</i>	

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.

DRIKKEVAREER

SODAVAND

Alle vores sodavand serveres i 25 cl glasflasker

<i>Coca Cola</i>	40,-
<i>Coca Cola Zero</i>	40,-
<i>Squash</i>	40,-
<i>Sprite Zero</i>	40,-

SØBOGAARD SAFT

Al vores saft serveres i 25 cl glasflasker

<i>Hyldeblomst</i>	44,-
<i>Rarbarber</i>	44,-
<i>Solbær</i>	44,-

JUICE

glas/kande

<i>Æblemost</i>	40/100,-
<i>Appelsinjuice</i>	40/100,-

ANDET

glas/kande

<i>Danskvand</i> Med eller uden citronskiver	30/55,-
<i>Postevand</i> Ad libitum pr. person	20,-

KAFFE

*Al vores kaffe brygges på bønner fra det lokale kafferisteri
Just Coffee*

<i>Filterkaffe inkl. opfyldning</i>	40,-
<i>Kande kaffe 1l</i>	125,-

BARISTAKAFFE

<i>Caffe Latte</i>	45/55,-
<i>Cappucino</i>	45,-
<i>Cortado</i>	45,-
<i>Americano</i>	40,-
<i>Espresso single/double</i>	25/35,-
<i>Irish Coffee Med 4 cl whiskey</i>	85,-
<i>Iskaffe m. sirup</i>	55,-

VARME DRIKKE

<i>Chai Latte</i>	55,-
<i>Varm kakao m. skum</i>	45,-

TE

<i>Husets te m. hyben & appelsin</i>	40,-
<i>Hvid te med fersken</i>	40,-
<i>Earl Grey</i>	40,-
<i>Grøn te m. æble & kvæde</i>	40,-
<i>Urtete m. cool mint</i>	40,-

DRIKKEVAREER

ØL

*Alle fadøl er fra Herslev Bryghus.
Flaskeøl hhv. fra Bryghuset Røde Port & Herslev.*

FADØL

Landøl 2,7%	65,-
Ravfarvet med god maltet smag og lav alkoholprocent. 44 cl	
Pilsner 5,5%	65,-
En klassiker af en pilsner. Klarhed i udseende og smag. 44 cl	
Hazy India Pale Ale 6%	65,-
Amerikanskinspireret med rigelige mængder humle. 44 cl	
Kastanje Brown Ale 5,6%	65,-
Klassisk og let-drikkelig Brown Ale med farve som efterårets kastanjer. 44 cl	
Sæsonens øl	65,-
Skifter afhængigt af sæsonen. Spørg tjeneren. 44 cl	

FLASKEØL

Wiener Classis. Herslev Bryghus 4,4%	60,-
33 cl	
Ravnsort. Bryghuset Røde Port 7,3%	75,-
En stout med rom & kaffe. 50 cl	
Pipers Sæson. Bryghuset Røde Port 4,8%	75,-
En ravfarvet belgisk ale. 50 cl	

ALKOHOLFRIE ØL

Mørkets frembrud 0,3%	52,-
33 cl. Alkoholfri gyldenbrun brown ale	
Under Solen 0,3%	52,-
33 cl. Læskende pilsner	

SNAPS

Snaps 2 cl	35/695,-
Rød Aalborg, Linje Aquavit, Brøndum & O.P Anderson	

VIN

*Vores vin bliver importeret af vores gode ven fra FIASCO-VINE.
Dette er blot et udpluk af vores vine. Spørg efter vores vinkort.*

HVIDVINE

	<i>GI/Fl</i>
Chardonnay	70/295,-
Frantana fra Abruzzo	
Pellegrino	70/295,-
Diantha fra Sicilien	
Riesling	395,-
Markus Schädler fra Tyskland	

RØDVINE

	<i>GI/Fl</i>
Montepulciano	70/295,-
Frentana fra d'Abruzzo. Italien	
Il Cocco - Rosso di Montalcino DOC 2021	445,-
100% Sangiovese - Med 1 års fadlagring. Italien	
Château Grand Brun - Haut Medoc 2015	395,-
Cabernet Sauvignon & -Franc og Merlot. Frankrig	
Mount Trio - Pinot Noir 2024	375,-
100% Pinot Noir. Italien	

BOBLER

	<i>GI/Fl</i>
Cuvée Spumante	75/395,-
En spumante på let tørrede druer uden fadlagring. Den har en herlig friskhed over sig og duft af melon og pære.	
Rosé Spumante	395,-
En dejlig rosé med indtagende duft af røde bær, især hindbær. Smagen er let og blød.	

AVEC

Avec 3 cl	75,-
Cognac, whiskey & rom	
Baileys 4 cl	65,-