

BRUNCHTALLERKEN

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

EN SKØN TALLERKENANRETNING BESTÅENDE AF

Græsk yoghurt med ristet müsli & honning

Hjemmerøget laks med urteolie

Brie, skæreost & skinke

Cremeret røræg, bacon & brunchpølser

Friskskåret frugt

Pandekage & hjemmelavet marmelade

Friskbagt minicroissant

Der serveres en kurv med vores hjemmebagte brød & smør

Inkl. filterkaffe eller te inkl. én opfyldning

225,-

JUICE

Glas juice

Æblemost & appelsinjuice

40,-

Kande juice

Æblemost & appelsinjuice

100,-

TILKØB

Baristakaffe

Erstat filterkaffe ved køb af brunch,
genopfyldning gælder ikke

10,-

Mimosa

Appelsinjuice & Cuvée Spumante

75,-



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 **255,-**

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 **185,-**

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

FROKOSTRETTER

Stjernesked **205,-**

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

Pariserbøf **195,-**

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

Lun porretærte **165,-**

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

SALATER

Hjemmerøget laksesalat **175,-**

Med oliven & syltede tomater.

Rodfrugtsalat **175,-**

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 stykker pr. person

<i>Christiansø sild</i>	105,-
Serveres på rugbrød med cremefraiche & kapers	
<i>Karrysild</i>	105,-
Serveres på rugbrød med løg & kapers	
<i>Paneret rødspættefilet</i>	115,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade & citron	
<i>Æg og rejer</i>	115,-
Serveres på rugbrød med citron & hjemmelavet mayonnaise	
<i>Roastbeef</i>	109,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg & peberrod	
<i>Pipers hønsesalat</i>	109,-
Serveres på rugbrød, hønsesalaten er rørt med løg, bacon & kapers	
<i>Gammeldaws kartoffelmad</i>	105,-
Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede & rå løg samt purløg	
<i>Lun leverpostej</i>	109,-
Serveres på rugbrød med syltede rødbeder & stegt bacon	
<i>Ostemad</i>	109,-
Serveres på lyst brød med brie & blåskimmelost med sennepskogte tranebær	

BØRNERETTER

<i>Pasta med kødsovs</i>	125,-
Med ketchup & parmesanost	
<i>Fiskefilet</i>	115,-
Med remolade & citron	

KAGE

<i>Hindbærlagkage</i>	65,-
Værtens bedste hindbærlagkage	
<i>Chokoladetroffelkage</i>	65,-
Todelt kompakt chokoladekage	
<i>Dagens kage</i>	65,-
Spørg tjeneren	

AFTENMENU

Til og med d. 14. september

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, "dreng" & 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

Fylدت 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,-**

Cuvée Spumante, Extra dry

Smagen af sommer **95,-**

Rabarber- & jordbærlikør, vodka, økologisk æblejuice, lime & sirup

Smokey Pipers **95,-**

Rabarber- & jordbærlikør, røget whiskey, lime & sirup

Espresso Martini **105,-**

Espresso, Kahlua, vodka & sirup

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

Gælder fra d. 15. september

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

FORRETTER

Tuntatar

Rørt med løg og kapers på salat & wasabicreme

Andekroketter

Med rødkåls-tzatziki & syltede rødøg

Svampe a la creme

På ristet brød med parmesan & salat

Aubergine- & peberfrugteruller

Med estragon-feta creme & hummus

DESSERTER

Gateau Marcel

Med vaniljeis

Semolinakage

Med lemonsorbet

Brændt figneis

Med mandler & cognac

Tre udvalgte oste

Med dagens tilbehør

HOVEDRETTER

Pipers klassiske wienerschnitzel

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

Braiserede svinekæber

Med bagt rodfrugtmos

Lammecassoulet

Med bønner, kartoffellåg & baba ganoush

*Oksemedaljon *tillæg ved menu: 50 kr*

Med bagte rødøg og svampe, stegte kartofler & mild pebersauce

Dagens fisk

Dagens fangst fra fiskehandleren, spørg tjeneren

Dagens vegetar

Spørg tjeneren

BØRNERETTER

*Pipers pasta bolognese *inkl. børneis*

145,-

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

*Børnefiskefilet *inkl. børneis*

145,-

Med stegte kartofler

APERITIF

Bobler

75,-

Cuvée Spumante, Extra dry

Smagen af sommer

95,-

Rabarber- & jordbærlikør, vodka, økologisk æblejuice, lime & sirup

Smokey Pipers

95,-

Rabarber- & jordbærlikør, røget whiskey, lime & sirup

Espresso Martini

105,-

Espresso, Kahlua, vodka & sirup

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.

D R I K K E V A R E R

SODAVAND

Alle vores sodavand serveres i 25 cl glasflasker

<i>Coca Cola</i>	<i>40,-</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>40,-</i>
<i>Squash</i>	<i>40,-</i>
<i>Faxe Kondi</i>	<i>40,-</i>

SØBOGAARD SAFT

Al vores saft serveres i 25 cl glasflasker

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

JUICE

glas/kande

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

ANDET

glas/kande

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

KAFFE

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

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

BARISTAKAFFE

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

VARME DRIKKE

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

TE

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

D R I K K E V A R E R

ØL

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

FADØL

Landøl 2,7%	70,-
Ravfarvet med god maltet smag og lav alkoholprocent. 40 cl	
Pilsner 5,5%	70,-
En klassiker af en pilsner. Klarhed i udseende og smag. 40 cl	
Hazy India Pale Ale 4,9%	70,-
Amerikanskinspireret med rigelige mængder humle. 40 cl	
Kastanje Brown Ale 5,6%	70,-
Klassisk og let-drikkelig Brown Ale med farve som efterårets kastanjer. 40 cl	
Solhverv 4,4%	70,-
Økologisk Herslev Wit. Brygget på Mandarina humle. 40 cl	

FLASKEØL

Wiener Klassisk. Herslev Bryghus 4,4%	60,-
Dansk brygget lager i klassisk wienertidition. 33 cl	
Havnefogedens Porter. Bryghuset Røde Port 7,0%	75,-
Porter med strejf af kaffe og lakrids. 50 cl	
Pipers Sæson. Bryghuset Røde Port 4,8%	75,-
En ravfarvet belgisk ale. 50 cl	

ALKOHOLFRIE ØL

Mørkets frembrud 0,3%	60,-
Alkoholfri gyldenbrun brown ale. 33 cl	
Under Solen 0,3%	60,-
Læskende pilsner. 33 cl	

SNAPS/AVEC

Snaps 2 cl	40/695,-
Rød Aalborg, Linje Aquavit, Brøndum & O.P Anderson	
Avec 3 cl	85,-
Cognac, whiskey & rom	
Baileys 4 cl	65,-

VIN

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

HVIDVIN

GI/Fl

Chardonnay	80/325,-
Frantana fra Abruzzo	
Pellegrino	80/325,-
Diantha fra Sicilien	
Riesling	395,-
Markus Schädler fra Tyskland, 1 liter	

ROSÉVIN

GI/Fl

Cantina Frentana - Cerasuolo D'Abruzzo	80/325,-
Montepulciano fra D'Abruzzo. Italien	
Santo Stefano - Rosato	325,-
Sangiovese fra Tosacana. Italien	

RØDVIN

GI/Fl

Montepulciano	80/325,-
Frentana fra D'Abruzzo. Italien	
Sante Marie - Papavero Igt 2016	325,-
Sangiovese. Italien	
Château Grand Brun - Haut Medoc 2015	395,-
Cabernet Sauvignon & -Franc og Merlot. Frankrig	
Mount Trio - Pinot Noir 2024	375,-
Pinot Noir. Australien	

BOBLER

GI/Fl

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	