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

Cremet 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 *40,-*
Æblemost & appelsinjuice

Kande juice *100,-*
Æblemost & appelsinjuice

TILKØB

Baristakaffe *10,-*
Erstat filterkaffe ved køb af brunch, genopfyldning ikke inkluderet

Mimosa *75,-*
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

Juleplatte ***255,-***

Pipers julesild med kapers og løg, gravad laks med rævesauce, stegt rødspættefilet med remoulade og citron, orangestegt flæskesteg med råsyltet rødkål & brie med sennepskogte tranebær.
Derefter risalamande med kirsebærsauce.

Den lille juletallerken ***185,-***

Gravad laks med rævesauce, orangestegt flæskesteg med råsyltet rødkål & brie med sennepskogte tranebær.

FROKOSTRETTER

Stjerneskud ***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 & 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

Christiansø sild ***105,-***

Serveres på rugbrød med cremefraiche & kapers

Karrysild ***105,-***

Serveres på rugbrød med løg & kapers

Paneret rødspættefilet ***115,-***

Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade & citron

Æg og rejer ***115,-***

Serveres på rugbrød med citron & hjemmelavet mayonnaise

Roastbeef ***109,-***

Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg & peberrod

Pipers hønsesalat ***109,-***

Serveres på rugbrød, hønsesalaten er rørt med løg, bacon & kapers

Gammeldaws kartoffelmad ***105,-***

Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede & rå løg samt purløg

Lun leverpostej ***109,-***

Serveres på rugbrød med syltede rødbeder & stegt bacon

Ostemad ***109,-***

Serveres på lyst brød med brie & blåskimmelost med sennepskogte tranebær

BØRNERETTER

Pasta med kødsovs ***125,-***

Med ketchup & parmesanost

Fiskefilet ***115,-***

Med remolade & citron

AFTENMENU

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

FORRETTER

Tuntatar
Rørt med løg og kapers på salat & wasabicreme

Andekroketter
Med rødkåls-tzatziki & syltede rødløg

Svampe a la creme
På ristet brød med parmesan & salat

Aubergine- & peberfrugteruller
Med estragon-feta creme & hummus

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 rødløg og svampe, stegte kartofler & mild pebersauce

Dagens fisk
Dagens fangst fra fiskehandleren, spørg tjeneren

Dagens vegetar
Spørg tjeneren

DESSERTER

Gateau Marcel
Med vaniljeis

Semolinakage
Med lemonsorbet

Brændt figneis
Med mandler & cognac

Tre udvalgte oste
Med dagens tilbehør

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.

DRIKKEVARER

SODAVAND

Alle vores sodavand serveres i 25 cl glasflasker

Coca Cola - Coca Cola Zero - Squash - Faxe Kondi ***40,-***

SØBOGAARD SAFT

Al vores saft serveres i 25 cl glasflasker

Hyldeblomst - Rarbarber ***44,-***

JUICE

	glas/kande
Æblemost - Appelsinjuice	***40/100,-***

ANDET

	glas/kande
Danskvand Med eller uden citronskiver	***30/55,-***
Postevand Ad libitum pr. person	***20,-***

KAGE

Serveres alle dage til kl. 17 - Søndag til kl. 16

Hindbærlagkage Værtens bedste hindbærlagkage	***65,-***
Chokoladetrøffelkage Todelt kompakt chokoladekage	***65,-***
Dagens kage Spørg tjeneren	***65,-***

KAFFE

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

Filterkaffe inkl. én opfyldning	***40,-***
Kande kaffe 1l	***125,-***

BARISTAKAFFE

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

VARME DRIKKE

Chai Latte	***55,-***
Varm kakao m. skum	***45,-***

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,-***

DRIKKEVARER

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

Juleøl 6,0% ***70,-***
Appelsinkrydret Red Ale med en fin balance mellem sødme, bitterhed og maltsmag. 40 cl

FLASKEØL

Wiener Klassisk. Herslev Bryghus 4,4% ***60,-***
Danskbrygget lager i klassisk wienertradition. 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

Myrraskær. Bryghuset Røde Port 7,0% ***75,-***
Mørk belgisk ale. Tilsat appelsinskal og kandissirup. 50 cl

ALKOHOLFRIE ØL

Snefri 0,3% ***60,-***
Alkoholfri juleøl. 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 FIASCO-VINE.
Dette er blot et udpluk af vores vine. Spørg efter vores vinkort.

HVIDVIN *Gl/Fl*

Chardonnay ***80/325,-***
Chardonney fra D´Abruzzo, Italien

Pellegrino ***80/325,-***
Diantha fra Sicilien, Italien

Riesling ***395,-***
Markus Schädler fra Tyskland, 1 liter

ROSÉVIN *Gl/Fl*

Cantina Frentana - Cerasuolo D'Abruzzo ***80/325,-***
Montepulciano fra D'Abruzzo, Italien

Santo Stefano - Rosato ***325,-***
Sangiovese fra Tosacana, Italien

RØDVIN *Gl/Fl*

Montepulciano ***80/325,-***
Montepulciano 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 *Gl/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

PORTVIN

Otima, 10 year old tawny ***75,-***
Smag af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.