

# SMØRREBRØD

## RØRT TATAR

Urtecreme – hjemmelavede kartoffelchips – syltede perleløg – rå æggeblomme – krydderurter  
95,-

## ÆG MED REJER

Æg – håndpillede rejer – rogn – hjemmerørt citronmayonaise – krydderurter  
75,-

## RØDSPÆTTEFILET

Smørstegt rødspættefillet – hjemmerørt remoulade – kapers – æbler – krydderurter  
80,-

## SVINERILETTE

Hjemmerørt svinerilette – syltede agurker – syltede perleløg – hjemmerørt urtemayonnaise – hjemmelavede ristede løg – krydderurter  
80,-

## SILD

Marinerede sild – syltede urter – kapers – rå løg – syltede løg – krydderurter  
75,-

## HØNSESALAT

Hjemmelavet hønsesalat – æble – sprødt kyllingeskind – løg – krydderurter  
85,-

## ROASTBEEF

Roastbeef – agurkerelish – dijonnaise – hjemmelavede ristede løg – syltede rødløg – krydderurter  
75,-

## KARTOFFEL

Kartofler – ærtecreme – hjemmerørt ramsløgsmayonnaise – syltede perleløg – hjemmelavede ristede løg – kartoffelchips – krydderurter  
65,-

## 3 STK. USPECIFICERET SMØRREBRØD

165,-

## BØRNESMØRREBRØD

Frikadelle / fiskefillet med stave af grønt  
50,-



# DRIKKEVARER

## ØL

Lille/stor fadøl  
40 / 55,-

Lille/stor fadøl special  
45 / 60,-

Specialøl flaske  
65,-

Næstved Bryghus og Royal, se kort på bordet

## ALKOHOLFRI ØL

Royal 0%, 33 cl  
35,-

## ALKOHOLFRI

Sodavand  
30,-

Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Faxe Kondi Free  
/Miranda Appelsin/Miranda

Juice 30,-  
Appelsin/Æble

Saft 30,-  
Hyldeblomst/Rabarberbrus

Egekilde 25,-  
Kildevand

## VARME DRIKKE

Kaffe 30,-  
Vælg mellem stempel- eller filterkaffe

Cafe Latte 38,-

Espresso 30,-

Cappuccino 38,-

The 30,-  
A.C.PERCH'S

Chai latte 38,-  
Spicy el. vanilje



## HVIDVINE

### VILLA WOLF, PINOT NOIR – HUSES VIN, TYSKLAND

En frisk frugtig rødvin med nuancer af hindbær og jordbær.  
God til det magre kød og smørrebrød

220,- / 65,-

### ST. PEYRE, CHARDONNAY, FRANKRIG

En dejlig frisk og frugtig Chardonnay.  
Passer rigtig godt til salater, skaldyr og lyst kød

275,-

## RØDVINE

### VILLA WOLF, PINOT NOIR – HUSES VIN, TYSKLAND

En frisk frugtig rødvin med nuancer af hindbær og jordbær.  
God til det magre kød og smørrebrød

220,- / 65,-

### BON REMEDE, GRENACHE OG SYRAH, FRANKRIG

En fyldig, frugtig rødvin med nuancer af solbær og brombær.  
God til vildt og den røde bøf

245,-

### TEDESCHI, RIPASSO, VALPOLICELLA, ITALIEN

En klassisk Ripasso med nuancer af kirsebær og appelsinskal.  
God til oste, pasta og lette kødretter

295,- / 85,-

## ROSÉ

### PELLEHAUT "HALVTØR" GASCOGNE, FRANKRIG

En frisk frugtig rosé med nuancer af hindbær og jordbær.  
Perfekt til aperitif og lettere kødretter

220,-



# SØDT

## CITRONTÆRTE

Citrontærte med marengs  
65,-

## OSTETALLERKEN

3 slags ost efter kokkens valg med sødt  
115,-

## STÆRK OST

Hjemmelavet sky – løg – rom  
75,-

## MILD OST

Hjemmelavet rabarberkompot –  
honningristede valnødder  
65,-

## DAGENS KAGE

65,-

