

# FROKOSTMENU

# BRUNCHBUFFET

10:00-12:30 HVER LØRDAG & SØNDAG

**INKLUSIV TE, KAFFE & JUICE**..... 219,-  
Børn under 12 år .....119,-

**BRUNCH MED BOBLER**..... 249,-  
Inklusiv te, kaffe, juice og et glas bobler

## SMØRREBRØD

### HJEMMELAVET KRYDDERSILD

Rødløg, kapers, karse og smilende æg..... 109,-

### GAMMELDAGS MODNEDE SILD

Hjemmelavet karrysalat, frisk æble, kørvel og smilende æg..... 109,-

### FRITERET RØDSPÆTTE MED HÅNDPILLEDE REJER

Hjemmerørt mayonnaise, citron og dild ..... 129,-

### HØNSESALAT

Champignon, drueagurk, bacon og løvstikke..... 109,-

### PANDESTEGT TORSKROGN

Hjemmerørt remoulade, crudité af fennikel, citron og dild..... 129,-

### FRITERET RØDSPÆTTE

Hjemmerørt remoulade, citron og dild..... 119,-

### SMILENDE ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER

Hjemmerørt mayonnaise, tørrede tomater og karse... 99,-

### AVOCADO

Radiser, syltede løg, pocheret æg og karse..... 109,-

### HJEMMERØGET LAKS

Crudité af fennikel, purlogsmayonnaise, sort sesam og krydderurter ..... 119,-

### SNAPS

Rød Aalborg, O.P. Anderson, Linie, Porse og Brøndum..... 2 cl 30,- 4 cl 45,-

## FROKOSTRETTER

### THE CAPTAIN'S FROKOSTPLATTE

Hjemmelavet kryddersild, koldrøget laks med crudité af fennikel, friteret rødspætte med hjemmerørt remoulade, æg med håndpillede rejer og brie med abrikos. Serveres med hjemmebagt brød, rugbrød og smør ..... 189,-

### RIBEYE

300g ribeye af okse med sprød salat, fritter og sauce bearnaise..... 269,-

### STEAK FRIES

200g oksefilet med sprød salat, fritter og pebersauce..... 189,-

### PARISERBØF\*

Medium stegt hakkebøf på smørstegt brød med friskhøvlet peberrod, rødløg, syltede rødbejer, pickles, kapers og rå æggeblomme ..... 159,-

### SKINDSTEGT LAKS

Hvidvinsvelouté, crudité af fennikel, dild og kartofler vendt i smør..... 235,-

### MOULES FRITES

Hvidvindampede blåmuslinger med skalotteløg, urter, og kruspersille. Serveret med hjemmebagt brød, fritter og aioli..... 199,-

### FISKEFILET

2 styk friteret rødspættefilet med fritter, sprød salat, hjemmerørt remoulade og citron..... 149,-

### RØRT TATAR AF OKSEYDERLÅR

Spæde salater, skalotteløg, estragon og jordkokkechips..... 159,-

### LUFTIG JORDSKOKKESUPPE

Stegte kammuslinger, urter og jordkokkechips. Serveret med hjemmebagt brød ..... 129,-

## BURGER & SANDWICH

### THE CAPTAIN BURGER\*

200 gram medium stegt bøf af hakket okse med bacon, serranoskinke, cheddar, syltede løg, tomat og blandet salat i grov ciabattabolle smurt med pesto og chilimayo. Serveret med fritter & chilimayo..... 159,-

### THE CAPTAIN'S FAVORITSANDWICH

Grillet oksefilet med bacon, cheddar, agurk, rødløg og blandet salat i groft ciabattabrød smurt med pesto og chilimayo. Serveret med fritter & chilimayo.....159,-

### CLUB SANDWICH

Stegt kyllingebryst på ristet toastbrød med bacon, rødløg, blandet salat, agurk, pesto, karrydressing, guacamole og salsa. Serveret med fritter & chilimayo..... 149,-

### KRABBE SANDWICH

Krabbesalat med avocado, blandet salat, agurk og rødløg i groft ciabattabrød smurt med hvidløgscreme. Serveret med fritter & sort aioli ..... 149,-

**FRITTER & DIP**..... 55,-

**EKSTRA DIP** Ketchup, sennep, mayo, chilimayo, remoulade, guacamole, salsa, sort aioli ..... 12,-

## SALATER

SERVERET MED HJEMMEBAGT BRØD

### CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost, syltede, tyttebær, hjemmelavet pesto, soltørrede tomater og cashewnødder..... 145,-

### CÆSAR SALAT

Confiteret kyllingeoverlår, romainesalat, hjemmelavet cæsardressing, sprødt brød og parmigiano reggiano..... 145,-

### SALAT MED HÅNDPILLEDE REJER

Snittet spidskål, perlebyg, agurk, syltede rødløg, cherrytomat, avocado, sprøde kikærter og hjemmelavet pesto..... 149,-

## BØRN

0-12 ÅR - SERVERES MED GRØNTSAGSSTÆNGER & FRITTER

KYLLINGE NUGGETS ..... 69,-

BØRNEBURGER ..... 69,-

FISKEFILET ..... 69,-

## DRIKKEVARER

**SODAVAND**..... 25 cl 39,- 50 cl 55,-  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon

**SØBOGAARD**..... 25 cl 45,-  
Hyldeblomst eller Hindbær

**SCHWEPES** ..... 25 cl 39,-  
Ginger ale eller Tonic

### VAND

San Pellegrino..... 50 cl 45,-  
Kildevæld..... 50 cl 29,-  
Ramlösa..... 80 cl 59,-  
Ramlösa citrus..... 33 cl 39,-  
Kande isvand..... 29,-

**ØKOLOGISK FRISK LEMONADE** ..... 59,-  
- Hyldeblomst, lime, ingefær og mynte  
- Rabarber, lime og hibiscus  
- Lemon, lime, ingefær og mynte

### FLASKE ØL - NON ALCOHOL

Brooklyn Special Effects alkoholfri ..... 33 cl 59,-  
Nordic Pilsner..... 33 cl 49,-  
Classic alkoholfri..... 33 cl 49,-

### FADØL

Carlsberg Pilsner ..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-  
Tuborg Classic ..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-  
Grimbergen Blonde ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Grimbergen Double Ambrée .... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Kronenbourg 1664 Blanc ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Jacobsen IPA ..... 25 cl 52,- 50 cl 79,-  
Shandy ..... 25 cl 42,- 50 cl 69,-

### COCKTAILS & DRINKS

Limoncello Spritz / Aperol Spritz..... 99,-  
Whiskey Sour / Elderflower Sour ..... 105,-  
Amaretto Sour..... 115,-  
Gin Hass/ Mojito / Dark 'N' Stormy / Bramble .... 99,-  
Espresso Martini..... 115,-  
Pina Colada..... 115,-  
Long Island Iced Tea..... 169,-  
Gin & Tonic..... 2cl 69,- 4 cl 89,-  
Whiskey Cola ..... 2 cl 79,- 4 cl 99,-  
Rom & Cola ..... 2 cl 69,- 4 cl 89,-

---

## BOBLER

---

**PROSECCO EXTRA DRY, CORTE DELLE CALLI, ITALIEN**  
*Frisk, frugtig og festlig.....75,- 350,-*

**VINTAGE CHAMPAGNE, LE MAJESTUEUSE, FRANKRIG**  
*Kraftig og fyldig. Let fadlagret. Chardonnay domineret  
blend..... 575,-*

---

## ROSÉ

---

**CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG**  
*Lys, frugtig og mild..... 65,- 275,-*

**SANCERRE ROSÉ, DOMAINE FRANCK MILLET, LOIRE**  
*Fyldig og karakterfuld ..... 450,-*

**RUMEURS, CHÂTEAU L'ESCARELLE, MEDITERRANÉE**  
*Øko Provence. Tør, sprød & frisk.....75,- 375,-*

---

## HVIDVIN

---

- FRANKRIG -

**SAUVIGNON BLANC, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG**  
*Frisk, tør og mild..... 65,- 275,-*

- TYSKLAND -

**RIESLING TROCKEN, KLOSTER EBERBACH, RHEINGAU**  
*Tør, sprød og karakterfuld..... 85,- 395,-*

**SANCERRE, DOMAINE TABORDET**  
*Øko. Tør, sprød og mineralisk..... 495,-*

- USA -

**CHARDONNAY, WINEMAKER'S SELECTION**  
*Fadlagret. Cremet og medium fyldig .....75,- 375,-*

- ITALIEN -

**PINOT GRIGIO, RIVA D'ORO, VENEZIE**  
*Frisk, frugtig og halvtør .....350,-*

---

## RØDVIN

---

- ITALIEN -

**PRIMITIVO, LUCCARELLI, PUGLIA**  
*Medium kraftig med let sødme..... 65,- 275,-*

- FRANKRIG -

**CHAMPAUVINS, ALAIN JAUME, CÔTES DU RHÔNE [ØKO]**  
*Tør, saftig og let krydret enkeltmarks Rhône..... 450,-*

**RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON, VALPOLICELLA C.**  
*Saftig og charmerende med medium power ..... 395,-*

**PINOT NOIR, LA BOUSSOLE, D'OC**  
*Saftig og charmerende Pinot Noir..... 85,- 395,-*

**CHIANTI CLASSICO RISERVA, ROSSETTI, TOSCANA**  
*Tør og fyldig med medium power ..... 495,-*

**SAINT EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU LE CROS**  
*Klassisk tør og stringent højrebreds Bordeaux...550,-*

**AMARONE, SEMPREBON, VALPOLICELLA CLASSICO**  
*Silkeblød elegance krydret med frugtig power... 675,-*

- USA -

**ZINFANDEL, WINEMAKER'S SELECTION, CALIFORNIA**  
*Frugtig blød power .....75,- 375,-*

**PINOT NOIR, JUGGERNAUT, CALIFORNIA**  
*Potent californisk Pinot. Saftig og lækker..... 595,-*

---

## DESSERTVIN & PORT

---

**SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER, BORDEAUX**  
*Sød, lys dessertvin [fl. 50cl].....75,- 350,-*

**LBV PORT, QUINTA DO ESTANHO, OPORTO**  
*Klassisk mørk late bottled vintage.....69,- 450,-*