

FROKOSTKORT 11. APRIL – 12. JUNI 2024

		3 cl	½ fl.	¼ fl.
Snaps <i>Schnapps</i>	Aalborg Taffel Akvavit	45.-	425.-	
	Jubilæum	45.-		850.-
	Krone	45.-		850.-
	Harald Jensen	45.-		850.-
	Aalborg Extra	45.-		850.-
	Brøndum	45.-	425.-	
	Porse	45.-		850.-
	Dild	45.-		850.-
	O.P. Anderson (Sverige)	45.-		850.-
Luksus Akvavit <i>Luxury Aquavit</i>		3 cl	50 cl.	¼ fl.
	Fur Maltsnaps	50.-	700.-	
	Linie Akvavit (Norge)	50.-		950.-
	Nordguld	50.-		950.-

**Smørrebrød** Christiansøpigens hvide sild

*Open sandwiches* Æble, asier i cremet karrydressing, æg, rødløg, karse på rugbrød  
*Herring with apple, pickled gherkins in creamy curry dressing, egg, onion, cress on rye bread*

**Håndpillede rejer**

Sprødt æg, citronmayonnaise, urter på ristet surdejsbrød  
*Crispy egg, lemon mayonnaise, herbs on toasted sourdough bread*

**Sprødstegt Vesterhavs rødspættefilet**

Cremet rejesalat med asparges og urtesalat på rugbrød  
*Crispy north sea plaice fillet – creamy shrimp salad with asparagus, herb salad on rye bread*

**Kyllingesalat af Hopballe kylling**

Grønne asparges, ærteskud, sprød skinke, revet havgus ost fra Arla Unika på rugbrød  
*Chicken salad – green asparagus, pea shoots, crisp ham, cheese from Arla Unika on rye bread*

**Røget laks**

Flødestuvet spinat, urtesalat på ristet surdejsbrød  
*Smoked salmon – creamed spinach, herb salad on toast*

**Kalvefilet**

Bearnaisecrème, syltet agurk, bagte tomater, kartoffelchips, karse på rugbrød  
*Veal fillet – bearnaisecrème, pickled cucumber, baked tomatoes, potato chips, cress on rye bread*

**Vegetar**

*Vegetarian*

**Avocado**

Asparges, hytteost, karse på ristet rugbrød  
*Avocado – asparagus, cottage cheese, cress on toasted rye bread*

**Smørrebrød**

*Open sandwiches*

1 stk/2 stk/3 stk 120.- 210.- 295.-

FROKOSTKORT 11. APRIL – 12. JUNI 2024

Klassiske retter <i>Classic dishes</i>	Sildetallerken	135.-
	3 slags sild, løg, kapers, æg & karrysalat med rugbrød <i>3 kinds of herring- onion, capers, egg, and curry salad with rye bread</i>	
	Eydes klassiske stjerneskud	235.-
	Stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks, asparges, mayonnaise, Eydes røde dressing & urtesalat <i>'Shooting star'– fried and steamed plaice, shrimps, asparagus, smoked salmon, mayonnaise, Eyde´s red dressing and herb salad</i>	
	Pariserbøf	195.-
Hjemmesyltede rødbeder, løg, kapers og peberrod samt æggeblomme <i>Parisian steak – beets, onion, capers, horseradish, and egg yolk</i>		
Wienerschnitzel	245.-	
Ærter, pommes sauté, wienerdreng og smørsauce <i>Wienerschnitzel, peas, sautéed potatoes, a lemon garnish, and butter sauce</i>		
Sprødstegt flæsk	210.-	
Hvide kartofler, hjemmesyltede rødbeder samt persille eller løgsauce <i>Crispy fried pork belly, boiled potatoes, homemade pickled beets, and parsley or onion sauce</i>		
Tilvalg <i>Ad-ons</i>	Pommes frites Estragonmayonnaise <i>French Fries, Tarragon mayonnaise</i>	50.-

FROKOSTKORT 11. APRIL – 12. JUNI 2024

Ost/Dessert <i>Cheese/Dessert</i>	Camembert frit Solbærsyltetøj, smørristet rugbrød <i>Deep fried camembert – blackcurrant jam, toasted rye bread</i>	110.-
	Gammel ost Fedt, sky, løgringe & mørk rom på rugbrød <i>Old cheese, onion, and dark rum on rye bread</i>	100.-
	Lune hjemmelavede pandekager Suzette sauce, ristede mandler samt vaniljeis <i>Homemade pancakes, suzette sauce, toasted almonds &amp; vanilla ice cream</i>	110.-
	Dagens Kage (spørg tjeneren) Eydes hjemmelavede kage i sæson <i>Eyde's homemade seasonal cake</i>	50.-
	Hjemmelavet Kransekage Med nougat & chokolade <i>Homemade marzipan cake with nougat &amp; chocolate</i>	45.-

FROKOSTKORT 11. APRIL – 12. JUNI 2024

		28 cl.	42 cl.
Fadøl	Tuborg	40.-	60.-
<i>Draft beer</i>	Tuborg Classic	40.-	60.-
	Grimbergen Double Ambrée	50.-	80.-
	Brooklyn special 0,4%	55.-	80.-
	Kronenbourg 1664 blanc	50.-	75.-
	IPA Brewmaster	50.-	75.-
Flaske øl	Carlsberg Pilsner	40.-	
<i>Bottled beer</i>	Tuborg Pilsner	40.-	
	Tuborg Classic	40.-	
	FUR Hvede – overgæret hvede (50 cl.)	85.-	
	FUR Renæssance – overgæret brown ale (50 cl.)	85.-	
	FUR Bock – undergæret bock (50 cl.)	85.-	
	FUR Frokost – overgæret pale ale (50 cl.)	85.-	

FROKOSTKORT 11. APRIL – 12. JUNI 2024

Alkoholfri øl <i>Non-alcho. beer</i>	Carlsberg Nordic – 0,0 % alkohol	40.-
	Tuborg Classic – 0,0 % alkohol	40.-
	Erdinger Weissbier Alkoholfri – 0,4% alkohol	85.-
Water <i>Drinks</i>	Sodavand (25 cl.) <i>Soft drink (25 cl.)</i>	35.-
	Sodavand (50 cl.) <i>Soft drink (50 cl.)</i>	60.-
	Fever tree tonic – Indian / Mediterranean (20 cl.)	45.-
	Økologisk hyldeblomst saft <i>Organic elderflower juice</i>	35.-
	Økologisk tranebær saft <i>Organic cranberry juice</i>	35.-
	Isvand <i>Ice water</i>	30.-
	Danskvand (70 cl.) <i>Sparkling water (70 cl.)</i>	50.-