

## Frokost

Fra kl. 11.00-16.00

<b>Frokostplatte med koldt og lunt</b> <i>Kryddersild med æble-peberrodsskum, stegt fiskefilet med krydder-remo Lille lun mørbradbøf og lidt ost</i>	<b>Kr. 155,00</b>
<b>Ærøs sildevariation</b> <i>Klassisk gl. dags modnet marineret sild med kapers og rødlog kryddersild med æble-peberrodsskum Stegt sild med sennep og dild. Med kaperssalat</i>	<b>Kr. 105,00</b>
<b>Marineret Islænder sild gammeldags tøndemodnet</b> <i>Med kapers, log og øko-cremefraiche</i>	<b>Kr. 50,00</b>
<b>Pariserbøf, af kød fra Kildegaarden</b> <i>Med det der hører sig til</i>	<b>Kr. 115,00</b>
<b>Fynsk Æggekage</b> <i>Sprødt røget spæk, purlog og husets søde og stærke sennep</i>	<b>Kr. 115,00</b>
<b>Mørbradbøf a la creme</b> <i>Af svinemørbrad med persille og agurkesalat.</i>	<b>Kr. 115,00</b>
<b>Biksemad</b> <i>Med syltede rødbeder og 2 stk, spejlæg.</i>	<b>Kr. 95,00</b>
<b>Stjernesquid</b> <i>Dampet og stegt skrubbefilet, grønne asparges og rejer</i>	<b>Kr. 115,00</b>
<b>Lun kalveleverpostej</b> <i>Ristede svampe, bacon, syltede rødbeder og rugbrød.</i>	<b>Kr. 75,00</b>
<b>Kartoffel- porre suppe</b> <i>Med purlogssnit og bacon</i>	<b>Kr. 78,00</b>
<b>Klassisk tatar</b> <i>Med alt hvad der dertil hører</i>	<b>Kr. 115,00</b>

## **Frokost**

*Fra kl. 11.00-16.00*

### **Smørrebrød**

#### ***Flæskesteg med rødkål***

*Med agurkesalat*

**Kr. 35,00**

#### ***Roastbeef af Kalveinderlår***

*Krydderurte-remoulade, friteret rødøg og peberrod*

**Kr. 45,00**

#### ***Kogt kalvespidsbryst***

*Med flødepeberrod og æble*

**Kr. 45,00**

#### ***Æggemad med rejer***

*Citron-mayonnaise, karse og purøg*

**Kr. 45,00**

#### ***Kartoffelmad***

*Med citronmayonnaise og ristet rødøg*

**Kr. 35,00**

#### ***Gravad laks, husets specialitet***

*Krydret med fennikel og dildfrø, serveret med rævesauce.*

**Kr. 82,00**

#### ***Pandestegt fiskefilet***

*Krydderurte-remoulade og citron.*

**Kr. 45,00**

#### ***Smørstegte fiske-deller***

*Krydderurte-remoulade og citron*

**Kr. 72,00**

#### ***3 uspecificerede håndmadder***

*Kokkene kreerer*

**Kr. 80,00**

## **Frokost**

Fra kl. 11.00-16.00

### **Ost & Dessert**

<b>Blå Kornblomst fra Thise Mejeri</b> <i>Tørret syltet frugt, hasselnøddesirup og knækbrød</i>	<b>Kr. 75,00</b>
<b>Fynsk Rygeost</b> <i>Med radiser, rapsolie-mayonnaise og krydderurtesalat.</i>	<b>Kr. 75,00</b>
<b>Klassisk gammelost</b> <i>Med grov sennep, rødløg og æblekrydderfedt</i>	<b>Kr. 45,00</b>
<b>Crème Brûlée</b> <i>Hertil skovbærsorbet</i>	<b>Kr. 72,00</b>
<b>Vanille is</b> <i>Serveret med marinerede bær</i>	<b>Kr. 68,00</b>
<b>Indbagt is</b> <i>Med bær og nødder</i>	<b>Kr. 72,00</b>
<b>Varme Pandekager</b> <i>Med vanilleis og jordbærsyltetøj.</i>	<b>Kr. 82,00</b>
<b>Lidt sødt, måske til kaffen</b>	
2 stk. Kransekage med blød nougat og valnødder	<b>Kr. 35,00</b>
3 stk. fyldte Konnerup chokolade	<b>Kr. 35,00</b>

## **Menukort**

*Fra kl. 16.00*

**Snack tallerken.....lidt til at starte på** Kr. 45,00  
*Ristede soyamandler, tapanadesnegle og oliven.*

### **Forretter**

**Gravad laks, Husets specialitet** Kr. 85,00  
*Med fennikelsalat og røvesauce.*

**Rejecocktail** Kr. 92,00  
*Med thousand island dressing og brød.*

**Røget fasan** Kr. 95,00  
*Serveret på salat med valnødder, tyttebær og grapefilet*

### **Supper**

**Kartoffel- porre suppe** Kr. 78,00  
*Med purøgssnit og bacon.*

**Glaseret hummersuppe** Kr. 98,00  
*Tilsmagt med cognac.*

**Løgsuppe** Kr. 82,00  
*Med ostecroutons*

## Menukort

### Hovedretter.

#### **Dagens ret**

*Spørg venligst betjeningen.*

Kr. 115,00

#### **Fynsk Æggekage**

*Sprødt roget spæk, purløg og husets søde og stærke sennep.*  
*Minimum 2 kiverter.*

Kr. 115,00

#### **Pariserbøf, af kød fra Kildegaarden**

*Med det der hører sig til.*

Kr. 115,00

#### **Dansk bøf, af kød fra Kildegaarden**

*Med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og rødbeder.*

Kr. 155,00

#### **Svendborg gryde**

*Med mørbrad, cocktailpølse, peberfrugt, bacon, mixed salat og stegte kartofler.*

Kr. 165,00

#### **Wienerschnitzel**

*Af svinemørbrad med brasede kartofler, ærter og stegesky.*

Kr. 182,00

#### **Engelsk bøf 250 gr. US Beef**

*Med bløde løg, hvide kartofler, skysauce og agurkesalat.*

Kr. 215,00

#### **Entrecôte 250 gr. US Beef**

*Med bearnaisesauce, grøntsager og pommes frites.*

Kr. 235,00

#### **Kalve Rib Eye- stegt på grill**

*Med svampesauce, grøntsager og krydderkartofler*

Kr. 198,00

# Menukort

## Fiskeretter

### **Stegt Rødspætte**

*Med hvide kartofler og persillesauce.*

*Kr. 185,00*

### **Stjernesked**

*Dampet og stegt skrubbefilet, grønne asparges og rejer.*

*Kr. 115,00*

## Vegetar

### **Grøntsagsfrikassé**

*Serveres med hvide kartofler.*

*Kr. 115,00*

# Menukort

## Ost og Dessert

**Blå Kornblomst fra Thise mejeri** Kr. 75,00  
*Tørret syltet frugt, hasselnødder og knækbrød.*

**Fynsk Rygeost** Kr. 75,00  
*Med radiser, rapsolie-mayonaise og krydderurtesalat.*

**Crème Brûlée** Kr. 72,00  
*Hertil skovbærsorbet*

**Vanille is** Kr. 68,00  
*Serveret med marinerede bær*

**Indbagt is** Kr. 72,00  
*Med bær og nødder.*

**Varme Pandekager** Kr. 82,00  
*Med vanilleis og jordbærsyltetøj.*

## *Lidt sødt, måske til kaffe*

2 stk. Kransekage med blød nougat og valnødder Kr. 35,00

3 stk. fyldte Konnerup chokolade Kr. 35,00

## *Menukort*

### *Børne menu*

***Burger***

*Med pommes frites.*

*Kr. 65,00*

***Pølser***

*Med pommes frites.*

*Kr. 58,00*

***Fiskefilet***

*Med pommes frites eller med kartofler og persillesauce.*

*Kr. 58,00*

***Spaghetti med kødsauce***

*Kr. 62,00*

***Børneis***

*Med flødeskum og chokoladesauce.*

*Kr. 52,00*

***2 pandekager***

*Med vanilleis og jordbærsyltetøj.*

*Kr. 55,00*