



Déjeuner assiette * Lunch Plate

Smoked Salmon and basil, Rilette of hot smoked Trout, Shrimps and Fennel, Baron of Veal with pickled red onions, Saint-Nectaire cheese DKK 225,-

Le menu du midi

Three-course Lunch. Kindly see our Menu Board DKK 355,-

Smørrebrød * openfaced Danish sandwich on Rye bread

Oeufs, crevettes, mayonnaise au lime, cresson, capres frites

Egg and shrimps, Lime-mayonnaise, cress and fried Capers DKK 85,-

Le saumon fumée, salade d'ete facon Danoise

Smoked salmon with Danish 'sommersalat' DKK 95,-

La salade de poulet, concombre, moutarde à l'Ancienne et lard

Chicken salad, cucumber, mustard and bacon DKK 85,-

Le baron de veau, compote d'oignons rouge, sauce remoulade

Slices of veal, red onions compot, sauce remoulade DKK 85,-

À la carte * Lunch Courses:

Deux sortes de harengs marinées, oignons, capres et crème à l'aneth

Two sorts of marinated Herrings, red onions, egg and dillcream DKK 115,-

Les filets de poissons poêle, l'aneth, citron et sauce Tartare

Pan fried fillets of fish with salad, Dill, Lemon and sauce Tartare DKK 135,-

Le fromage de chèvre chaud, herbes de Provence et miel

Oven-baked Goat's milk Cheese, Provence-herbs and honey DKK 95,-

L'omelette au ciboulette, salade au vinaigrette de moutarde

Omelette with fresh Chives, Salad with French Mustard-vinaigrette DKK 95,-

Le pintade roti, sauté de legumes et sauce Café de Paris

Roasted guineau fowl, sauté of vegetables, sauce Café de Paris DKK 210,-

*L'assiette de fromages varies * Cheeseboard* DKK 110,-

*Le gateau du jour * Cake of the Day* DKK 55,-

Brede Spisehus

La carte du soir * Evening menu

Les Entrées * Starters

Le tartare au deux saumon, salade de fenouille, poivre vert et rose et creme de raifort

Tartare of smoked and fresh Salmon, two sorts of Pepper, cream with Horseradish, and rye chips DKK 135,-

Les coquilles Saint Jacques, purée de petits pois, crème de crustacées et petites pousses vert

Roasted Scallops, green Pea purée, Seafood cream, green spring shoots DKK 135,-

Les asperges fraiches, sauce Beurre Blanc, les crevettes roses et chips de panais

Fresh Asparagus with Shrimps, sauce beurre Blanc and Parsnip Chips DKK 135,-

Le fromage de chèvre chaud, miel, herbes de Provence et salade de tomates seches

Grilled French Goat's milk Cheese served on Salad with sundried Tomatoes DKK 125,-





La carte du soir * Evening menu

Les Poissons * Fish Courses

Le carrelet entier pöele, citron grille, sauce au beurre et citron
Whole pan-fried Plaice, grilled lemon, and butter-lemon sauce DKK 245,-

LE POISSON DU JOUR * Today's fish DKK 285,-

* LE MENU DU SOIR *

Three-course Menu of the evening
Kindly see our Menu Board DKK 395,-

Le Plat vegetarian * Vegetarian Main Course

La crebinette de legumes, pleurottes au chou, ragout au lentilles vertes
Fried Crepinette of vegetables, mushrooms in cabbage,
Beluga lentils and sauce Provencale DKK 195,-

Les Viandes * Main Courses

La caille roti et farcie aux champignons, sautée d'epinards,
courgette grilles et sauce Madère
Roasted Quail stuffed with Mushrooms, Spinach sautée,
grilled Squash and sauce Madeira DKK 245,-

Le tournedos de bouef grille á la moutarde et ciboulettes,
sauce Café de Paris
Grilled Fillet Steak, French Dijon mustard, Chives,
Sauce Café de Paris DKK 325,-

Brede Spisehus

La carte du soir * Evening menu

Fromages et Desserts Cheese and Desserts

L'assiette de fromages varies * Cheeseboard DKK 110,-

La mousse au citrons vert et meringue brûlée, compote de
fraises à la rhubarbe

Lime mousse with meringue and rhubarbe-strawberry compote DKK 85,-

Les crêpes fourrées de glace vanilla, croquant, et sauce caramel à l'orange

Pancakes and vanilla ice-cream, croquant and
Caramelsauce with orange DKK 95,-



VAT is included in all prices