

## BUENOS DÍAS (frem til kl. 13.00)

### Brunch planke

- Røræg, bacon
- Græsk yoghurt, honningknas
- To slags oste, figenmarmelade
- Spansk kartoffeltærte, urtecreme, røget laks
- Bruschetta med tomat, mozzarella, serrano og rødløg
- Amerikansk pandekage, ahornsirup, flormelis, bær
- Brød og smør

### Extras

- + Danske okse chorizo pølser 35
- + Croissant, hønsesalat 35
- + Chokolademousse, bær 25

- Mini croissanter, hønsesalat 60
- Yoghurt med honningknas, bær 50
- Omelet med chorizopølser 95

## BURGERE *Husk dip*

med grove fritter

- Oksen med brioche, 220g hakkebøf, chillimayo, BBQ, syltede agurker, cheddar, bagte løg, bacon, crispsalat + ekstra bøf 165 42
- Chick med brioche, paneret kylling, crispsalat, salsa, syltede løg, aioli 160
- Veggie med brioche, vegansk bøf, bagte peberfrugter, crispsalat, salsa, syltede rødløg, aioli 160

## Signatures

**RHUBARB LADY**  
Rabarber - Lime - Vodka  
**100**

**LILLET HUGO SPRITZ**  
Lillet - Galliano - Tonic  
**100**

## STARTERS & SNACKS

- Lynstegt tun med ærteskud, wasabicreme, sesam 145
- Carpaccio af oksemørbrad, rucicola, balsamico, pesto, parmesan 125
- Kæmperejer i hvidløg, chili 100
- Fish and chips med sauce tartare, grov remoulade 155
- Bruschetta efter kokkens temperament 2 stk. 110
- Nachos med cheddar, jalapeños, guacamole, salsa, creme fraiche + kylling 95 35
- Grove fritter eller Stegte kartofler *Husk dip* 45
- 3 små - lakserilette, paneret kæmperejer, bruschetta m. tomat og mozzarella 129

## VARME

- Svamperisotto med parmesan 165
- Tagliatelle med oksemørbrad m. svampe, trøffelsauce 175
- Tagliatelle med kylling m. broccoli, revet ost, karry/flødesauce 165
- Tagliatelle med kæmpe rejer m. peberfrugt og cremet hummersauce 175
- Bagt laks med stegte kartofler, grønt efter årstiden *Husk sauce* 200
- Moules frites, blå muslinger, hvidvin & flødesauce, grove fritter *Husk dip* 185
- Dagens suppe - Efter sæson m. brød og aioli 110

## SKIPPERS KRO

- Wienerschnitzel af kalveinderlår, stegte kartofler, *Husk sauce* ærter, "dreng", kapers 195
- Pariserdreng på ristet rugbrød med 250g hakkebøf (rosa), kapers, løg, rødbeder, peberrod, pasteuriseret æggeblomme, pickles 160
- Skipperskud med rødspættefilet, koldrøget laks, håndpillede rejer, rogn, asparges, citron, skaldyrsdressing, på rugbrød 185
- Rejecocktail med crispsalat, håndpillede kæmpe rejer, skaldyrsdressing, mango, rogn, citron, dild 135

## SMØRREBRØD (frem til kl. 16.00)

på ristet rugbrød

- Varmrøget laksemousse med asparges, dild 100
- Kartoffelmad med stegt serrano, aioli, radiser, karse, rodfrugtchips 100
- Roastbeef med bagte løg, ærteskud, hjemmerørt remoulade, pickles 100
- Smagsbræt af smørrebrød 3 halve 165



## TAPAS

- 4 lækre tapas 195
- Bøf på spyd med madagascar pebersauce
- Paneret kæmpe rejer med sur/sød sauce
- Varmrøget laks med goma/sesam dressing
- Caprese salat
- Hertil brød og aioli
- Stor kold bræt til to (bestilling v/min. 2 pers.) pr. pers. 250
- Sortfodsskinke, pesto, serano, bagte peberfrugter, salami med trøffel, semidried tomat, kæmperejer i hvidløgsolie, krydrepaté, cornichoner, perleløg, lakserilette med dild, lynstegt tun, wasabicreme, rugbrøds-snacks, ølpinde, oliven, to slags oste, figenmarmelade, aioli, brød

## FROKOSTPLATTE TIL FLERE

- Min. 2 kuverter - serveres frem til kl. 16.00 pr. pers. 309
- Sild i blåbær og rom
- Avocado, håndpillede rejer, chillimayo, rogn
- Krydrepaté m. cornichoner
- Cremet hønsesalat m. bacon
- Varmrøget laks m. syltede løg og sauce tartare
- Caprese salat
- Salami m. trøffel & Oliven
- Paneret rødspættefilet m. hjemmerørt remoulade
- Brie m. druer og marmelade

*Husk*  
Snaps  
35

Hertilhørende  
brød med og  
uden kerner,  
croissant & aioli

**SMASH**  
Gin - Mango - Organic  
**100**

**SKIPPERS GINNIE**  
Malfy gin rosa - Rabarber - Lillet  
**100**

**MEXICAN MULE**  
Tequila - Lime - Ginger beer  
**100**

## DESSERT OG OST

- Creme brulé med rabarber sorbet 95
- Isbowle med 3 slags 95
- Gateau Marcel med vaniljeis 95
- Moderne banana med flødeis, flødeskum, chokoladesauce og banan 95
- Amerikanske pandekager med sirup, flormelis, bær, vaniljeis 95
- Dagens kage med creme fraiche eller flødeskum (spørg tjeneren) 75
- Ostetallerken med tre salgs oste og sødt og sprødt 135
- + Ekstra kugle vaniljeis 15

## KIDS ONLY

- Okseburger af dansk kvæg 100g, salat, tomat, agurk, grove fritter, ketchup 95
- Kyllinge tenders med agurk, gulerod, grove fritter, ketchup 85
- Kidbrunch - frem til kl. 13.00 80
- Røræg, bacon, ketchup
- Gourmetpølse
- Amerikansk pandekage, ahornsirup, bær, flormelis
- Frisk frugt
- Brød og smør

## SALATER

- Pollo loco med crispsalat, kylling, cherrytomater, cæsardressing, parmesan, stegt serrano 135
- Salmon med crispsalat, varmrøget laks, cherry tomat, agurk, edamame bønner, marineret peberfrugt, citronvinaigrette, ristet sesam 145

## BØFFER *Husk sauce og dip*

- særligt udvalgt kornfodret kvæg fra Uruguay, med grønt efter årstiden og grove fritter
- Oksemørbrad 150g/200g 200/240
- Rib Eye 250/400g 250/400

## DELE MÅLTIDER *Husk sauce og dip*

- Tomahawk Angus Steak med Omami ca. 1350g, grønt efter årstiden og grove fritter - Ideelt til 2 pers. 1100

### Dip 12

- Trøffelmayo
- Chilimayo
- Mayo
- Ketchup
- Aioli
- Grov remoulade

### Saucer 20

- Bearnaisesauce
- Madagaskar pebersauce
- Svampesauce
- Brun sauce
- Smørsauce

## KOLDE DRIKKE

	STR.	PRIS
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Faxe Kondi Appelsin, Lemon, Danskvand med citrus	0,3/0,5	42/59
Appelsinjuice, Æblejuice	0,3	39
Passionsfrugt og Oolong Ice Tea	0,5	65
Lemon og timian lemonade	0,5	65
Filtreret vand med eller uden brus	1,0	42
Øko saft - Hyldeblomst, Rabarber eller Jordbær	0,3	42

## FRESH BLENDS

	STR.	PRIS
Jordbær milkshake med is, sirup, mælk, flødeskum	0,5	69
Oreo milkshake med is, sirup, mælk, flødeskum	0,5	69
Smoothie med Jordbær, sirup, juice	0,5	69
Iskaffe med vaniljeis og flødeskum	0,5	69

## FADØL

	STR.	PRIS
Smagsbræt 4 glas	4x0,15	109
Heineken Pilsner	0,3/0,5	45/65
Fuglsang Black Bird Classic	0,3/0,5	45/65
Bryggerens Hane	0,4	69
Schiøtz Mørk Mumme	0,4	69
Anarkist New England IPA	0,4	69
Newcastle Brown Ale	0,4	69

## PÅ FLASKE

	STR.	PRIS
Månedens Øl (se i baren, eller spørg tjeneren)		
Sol	0,3	52
Kissmeyer Adventure Fruited	0,44	75
Anarkist Mighty Mild Ale, 0,5% alc.	0,44	69
Heineken Pilsner 0% alc.	0,3	49
Royal Classic 0% alc.	0,3	49
Anarkist Hazy IPA 0,5% alc.	0,5	69
Supermalt Ginger Beer	0,3	49
Fuglsang Tonic - Cucumb, Indian, Mediterranean	0,2	39
Booster Black	0,3	49
Shaker Sport	0,3	50
Mokaï Spiked Iced Tea Raspberry	0,3	50

## BOBLER & CHAMPAGNE

	GL	FL
Duc De Foix Cava Semi Seco ESP	69	285
Valdobbiadene Prosecco Glera, Superiore DOCG ITA		395
Duc De Foix Cava Brut Natura MGN ESP		625
Pommery Champagne Royal Brut FRA	125	645
Pommery Champagne Royal Rosé Brut FRA		695
Moët & Chandon Champagne Brut FRA		895
Moët & Chandon Champagne Nectar FRA		945
Dom Pérignon Champagne Brut Vintage FRA		2.595

## HVIDVIN

	GL	FL
Aldeya Chardonnay, Cariñena ESP	69	285
Tegernseerhof Dürnstein Grüner Veltliner, Federspiel AUT		315
Palmberg Riesling, Spätlese Lieblich DEU	79	340
Korrell First Bottle Riesling Blend, Nahe DEU		355
Santiago Ruiz Albariño, Rias Baixas ESP		385
Klein Constantia Sauvignon Blanc, Estate Bottled, ZAF	89	410
J. Moreau & Fils Chablis Chardonnay, Bourgogne FRA		465
Sancerre Francois Millet Sauvignon Blanc, Domaine FRA		515
Kendall-Jackson Chardonnay, California Vitners Reserve USA	135	540
Meursault Nicolas Potel Chardonnay, Bourgogne FRA		825

## RØDVIN

	GL	FL
Aldeya Garnacha, Cariñena ESP	69	285
Ferraton Père & Fils Côtes Du Rhône, Rouge Samorëns FRA		335
Aylés Cuesta del Herrero, Vïno de Pago ESP		355
Alameda Zinfandel, Californien USA		385
San Leonino Chanti Classico Sangiovese, Al limite ITA		410
Los Cantos Tempranillo, Ribera del Duero ESP	95	415
Sartori Regolo Ripasso, Valpolicella Superiore ITA	110	440
LAN Xtrême Rioja Tempranillo, Crianza ESP		485
Kendall-Jackson Zinfandel, California Vitners Reserve USA	135	540
Korrell Spätburgunder Paradies, Nahe DEU		590
Viberte Barolo Nebbiolo, Buon Padre Giovanni ITA		615
Bertani Amarone, Valpantena DOCG ITA		645
Val Di Suga Brunello Sangiovese, Di montalcino Toscana ITA		745
Gevrey Chambertin Pinot Noir, Nicolas Potel Bourgogne FRA		1.350
Flor de Pingus, Ribera del Duero ESP		1.595
Opus One Cabernet Sauvignon 2018, Napa Valley USA		4.195
Château Mouton Rothschild Pauillac 2009, Bordeaux FRA		12.995

## ROSÈ ROSÈ

	GL	FL
Aldeya Rosé Tempranillo, Cariñena ESP	69	285
Villa AIX, Coteaux d'Aix En Provence FRA	85	325
Cuvée Anabel Cabernet Franc, Klein Constantia ZAF		390
Domaine Du Gros Noré Grenache, Bandol FRA		495
Villa AIX, Coteaux d'Aix En Provence MGN 1,5L FRA		710

## SØDE

	GL	FL
Rosa Regale Asti Moscato, Castello Banfi DOCG ITA	69	285
Taylor's Fine Tawny Port, Duoro	69	310
Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Castello Banfi DOCG ITA		425
Taylor's 20 års Tawny Port, Duoro	120	675
Taylor's Vintage Port 2003, Duoro		1.695

## COGNAC & ARMAGNAC

Baron Gaston LeGrand VSOP Armagnac, 4 cl	79
Lhéraud, Cognac 10 års, Fine Petite Champagne, 4 cl	95
Lhéraud, Cognac 20 års, Fine Petite Champagne, 4 cl	125
Baron Gaston LeGrand 1971 Armagnac, 4 cl	155

## VARME DRIKKE

Te Chaplon (spørg efter udvalg)	38
Filterkaffe inkl. én opfyldning	38
Americano	42
Espresso	35
Dobbelt espresso	45
Cortado	40
Cappuccino	52
Chai Latte	52
Café Latte	52
Tiramisu Latte	52
Sirup i din kaffe	9
Vælg mellem: Vanilje, karamel, hasselnød	
Varm hyldeblomst	49
Varm chokolade m/flødeskum	52
Baileys Latte	79
Irsk kaffe m/irsk whisky og flødeskum	79
Shot espresso	10
Havremælk	10

