

BRUNCH

Hver søndag fra 10.00-14.00

[Book bord her](#)

Første servering

Skyr m. nøddecrunch, ahorn & hengemte bær

Anden Servering

Dagens fisk m. urtecreme, flager af whiskymask & urtesalat

Buffet

Røræg m. havsalt & purløg

Bacon af tørsaltet Grambogård-gris

Krydrede pølser m. trøffelcreme

Lun paté m. ristede svampe & syltet grønt

Små tærter m. spæde salater og crème fraiche

Et stort udvalg af skåret pålæg m. behørig garniture

Fyldig salat m. årstidens grønt

Langtidsstegt gris à la crème m. små kartofler

Arla Unika-oste m. marmelader, syltede nødder & knækbrød

Fuldkornsbrød, surdejsbrød & rugbrød

Det søde

Et udvalg af dagens desserter & kager el. wienerbrød

169,- pr. person

Drikkevarer skal tilkøbes

FROKOST

Serveres fra 11.30-15.00

[Book bord her](#)

Bøfsandwich m. sauce på egen whisky

Rå løg - syltede løg - bløde løg - remoulade - rødbede - ketchup
179,-

Remisens fiskefrikadelle

Remoulade - rugbrød - smør - cherrytomat - urtesalat
149,-

Remisens hønsesalat

Smørristet brød - tørsaltet bacon - svampe - ærter
149,-

Grillet sandwich m. Grambogård skinke

Emmentaler - kryddersmør - løg - dijon - cornichoner
149,-

3 stk. smørrebrød

Tatar - kapers - skalotteløg - æggeblomme
Sprød helleflynder - fennikel - pickles
Svampetoast - surdej - kørvel
189,-

Ost

2 danske oste - hybenmarmelade - honning - nødder - sprødt
95,-

Tilkøb grillet havgustoast m. syltede svampe
+49,-

Dessert

(1 servering 2 retter)

Arme riddere - creme anglaise - bær
Hindbær - hvid chokolade - mørdej
99,-

AFTEN

Serveres fra 17.30-22.00

[Book bord her](#)

Snacks

Saltbagt & syltet rodselleri - hasselnødder - løvstikke
39,-

Sprød bygotto - bagt hvidløg - svampe
39,-

Brændt helleflynder - syltet & luftig græskar - tørret skinke
39,-

Brød

Surdej - malt - brioche - ajvar - sprøde kerner - smør & urter - friskost
59,-

Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

Pocheret lyssej - ærter - nye løg - sauce blanquette
139,-

Stegt hvilling - grillet hjertesalat - fennikel - surdej - sauce choron
139,-

Kantarel - stegt polenta - syltede grønne tomater - havgus
139,-

Tatar - fermenteret tomat - brombær - æggeblomme
- salater & sprøde kartofler
149,-

Tilkøb fritter & purløgsmayo
+49,-

Iberico pluma - majs - tyttebær - bladbede - Karl Johan - sauce valois
169,-

Ost

3 danske oste - hybenmarmelade - honning - nødder - sprødt
149,-

Tilkøb grillet havgustoast m. syltede svampe
+49,-

Dessert

(1 servering 3 retter)

Arme riddere - creme anglaise - bær
Bagte blommer - rom - parfait - valnødder
Hindbær - hvid chokolade - mørdej
149,-

EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

Snacks

Saltbagt & syltet rodselleri - hasselnødder - løvstikke

Sprød bygotto - bagt hvidløg - svampe

Brændt helleflynder - syltet & luftig græskar - tørret skinke

Brød

Surdej - malt - brioche - ajvar - sprøde kerner - smør & urter - friskost

Menuen

Pocheret lyssej - ærter - nye løg - sauce blanquette

Stegt hvilling - grillet hjertesalat - fennikel - surdej - sauce choron

Kantarel - stegt polenta - syltede grønne tomater - havgus

Tatar - fermenteret tomat - brombær - æggeblomme
- salater & sprøde kartofler

Iberico pluma - majs - tyttebær - bladbede - Karl Johan - sauce valois

Dessert

(1 servering 3 retter)

Arme riddere - creme anglaise - bær
Bagte blommer - rom - parfait - valnødder
Hindbær - hvid chokolade - mørdej

Alt det ovenstående inkl. velkomstdrink - vinmenu - kaffe & avec

1350,- pr. kuvert