

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](#)

Pariserbøf

Surdej - løg - kapers - syltet rødbede - peberrod - æggeblomme
179,-

Remisens fiskefrikadelle

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

Remisens hønsesalat

Bacon - surdej - tomat - stegte svampe
149,-

Tatar

Syltede svampe - saltede tomater - æggeblomme
m. fritter & svampemayo
149,-

3 stk. smørrebrød

Tatar - kapers - skalotteløg - æggeblomme
Stegt rødspætte - syltede Skorzonerrod - 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)

Little Isle - fløde - kaffe
Citron - marengs - mørdej
99,-

AFTEN

Serveres fra 17.30-22.00

[Book bord her](#)

Snacks

Friteret musling - ajvar

39,-

Saltbagt & syltet rodselleri - hasselnødder - løvstikke

39,-

Spinat - pasta - brunet Smør - havgus

39,-

Brød

Surdej - malt - chipa - friskost - løg - smør & urter - sprøde kerner

59,-

Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

Dampet havkat - muslingesauce - kålrabi - jordskok

139,-

Stegt rødspætte - luftig, syltet & rå blomkål - persille

139,-

Kantarel - stegt polenta - saltede tomater - syltede skorzonerrod

- Vesterhavssost

139,-

Tatar - græskar - blomsterkarse & kål - æggeblomme

149,-

Tilkøb fritter & svampemayo

+49,-

Due - fermenteret blomme - glaserede rødbeder - nedkogt bouillon - hindbær

169,-

Tilkøb stuede kartofler & stegt Karl Johan

+49,-

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 & frugt

Little Isle - fløde - kaffe

Citron - marengs - mørdej

149,-

EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

Snacks

Friteret musling - ajuvar

Saltbagt & syltet rodselleri - hasselnødder - løvstikke

Spinat - pasta - brunet Smør - havgus

Brød

Surdej - malt - chipa - friskost - løg - smør & urter - sprøde kerner

Menuen

Dampet havkat - muslingesauce - kålrabi - jordkok

Stegt rødspætte - luftig, syltet & rå blomkål - persille

Kantarel - stegt polenta - saltede tomater - syltede skorzonerrod
- Vesterhavsost

Tatar - græskar - blomsterkarse & kål - æggeblomme

Due - fermenteret blomme - glaserede rødbeder - nedkogt bouillon
- hindbær

Dessert

(1 servering 3 retter)

Arme riddere - creme anglaise - bær & frugt

Little Isle - fløde - kaffe

Citron - marengs - mørdej

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

1350,- pr. kuvert