

# sm|ör|r

Restaurant & Café

## Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smœrə, brœth

Ægte dansk. Meget få retter i det danske køkken er ægte danske, men det her er en af dem. Smørrebrød blev opfundet i Danmark tilbage i 1800-tallet. I dag er smørrebrød den danske nationalfrokostret og en hjørnesten i dansk gastronomi.

Ordet smørrebrød kommer fra ordene smør og brød, men er ikke begrænset til kun de to ingredienser.

Smørrebrød er bygget på et tyndt lag af surdejsrugbrød og viser typiske danske spiser som sild, frikadeller, danske oste og sæsonhøjdepunkter som nye kartofler eller friske rejer.

Vores menu bestående af smørrebrød, historiske øl og regionale snaps er en rejse gennem Danmarkshistorien med et moderne twist.

Instagram: @restaurant\_smorkbh

Facebook: @restaurantsmor

Anmeld os gerne på TripAdvisor



## **FROKOSTMENU**

2 stk. smørrebrød  
En kartoffelmad og en hønsesalatmad

**Pr. kuvert 199,-**  
Spørg din tjener for vegetar alternativ

## **SPIS SOM EN VIKING**

Træd ind i langhuset og nyd et måltid inspireret af vikingernes kost og mytologi.

**Confiteret andelår**  
Confiterede andelår | Rødkål | Sveske æble kompot med hedvin  
Andesauce | Grønkaals salat

**180,-**

## **SÆSONENS TAVLERET**

Spørg din tjener

**Dagspris**



## SMØRREBRØD

### Gravad laks

Smørstegt rugbrød | Æg Royal | Dild emulsion | Dildstøv  
**120,-**

### Lun stegt sild

Gulerod og porre | Syltede rødbeder | Bløde løg | Sennepskornl | Dild  
**120,-**

### Pankopaneret fiskefilet

Grov remoulade | Citronfilet | Dild  
**140,-**

### Pankopaneret fiskefilet & rejer

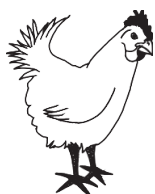
Håndpillede rejer | Dildemulsion | Citronfilet | Tyttebær | Dild  
**160,-**

### Æg & rejer

Æggesalat | Rimmede, håndpillede rejer  
Ristet brioche | Rogn  
**130,-**

### Hønsesalat

Syltede svampe og selleri | Spødt kyllingeskind  
Svampestøv | Karse  
**120,-**



*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## SMØRREBRØD

### Brændt tatar

Estragonolie | Æggeblomme | Løg | Kapers | Rødbede | Peberrod

**140,-**

### Kejserhat (veg.)

Trøffelmayo | Jordskokkechips | Bøgehatte | Urtesalat

**120,-**

### Kartofler (Alt. veg.)

Mayo | Bacon (alt.) | Rødløg | Purløg

**100,-**

## LUNE RETTER

### Mørbrad a la creme

Svinemørbrad | Svampe creme | Agurkesalat | Rugbrød

**140,-**

### Krebinet

Confiterede kartofler | Stuvning | Brændt blomkålssne

**150,-**

*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



### **All you can eat?**

(Skal vælges af hele bordet)

#### **En uendelig parade af tarteletter**

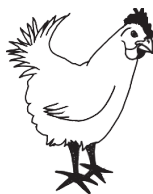
Spurg din tjener for mere information

#### **Tarteletter**

Velute | Kylling | Asparges | Persille frit

**Voksen 150,-**

**Børn 85,-**



### **BØRNEMENU**

(op til 12år)

#### **Kyllingenuggets**

(2 stk. hjemmelavet af 80g )

Fladbrød | Creme kartoffel | Hvidløgsdip

**85,-**



*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## **OST & SØDT**

### **Arme ridder**

Risalamande | Ristede mandelsplitter | Julesauce

**100,-**

### **Ost**

Tre udvalgte danske oste  
Syltede sveskeblommer | Smørristet rugbrød

**120,-**

### **Sødt til kaffen**

3 stk. mundgodter

**55,-**

### **Dagens kage**

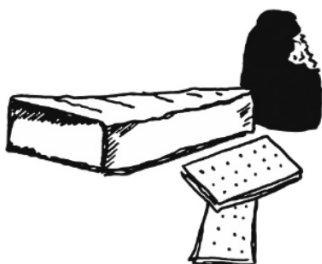
Spørg din tjener

**Fr.40,-**

### **Kaffe | Kage | Likør**

Filterkaffe | Dagens kage | 2 cl. likør af eget valg

**100,-**



*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*