

sm|ör|r

Restaurant & Café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smø̄rə, brø̄θ

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 en tynd skive 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. person 240,-

Spørg din tjener for vegetarisk alternativ

SPIS SOM EN VIKING

Flyv med valkyrierne til Valhal og nyd et måltid inspireret af vikingernes kost og mytologi.

Særimner, grisen fra Valhal, der slagtes hver dag,
men næste dag er hel og levende

Særimners Kølle

Øl-braiserede spoleben glaserede og vendt i sprødt
| Grønkålssalat med tranebær | Fladbrød

215,-

SÆSONENS TAVLERET

Spørg din tjener

Dagspris

Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



SMØRREBRØD

Hop i havet

Stegte sild

Bløde løg | Syrlig lun kartoffelsalat | Kørvel

140,-

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

Agurk | Urtesalat | Kefir sauce skilt med keffir lime

160,-

Pankopaneret fiskefilet

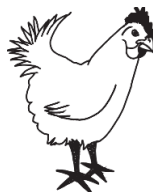
Grov remoulade | Citronfilet | Dild

165,-

Pankopaneret fiskefilet & rejer

Håndpillede rejer | Dildemulsion | Citronfilet | Tyttebær | Dild

185,-



Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



SMØRREBRØD

En tur på gården

Hønsesalat

Ristet toastbrød | Syltet selleri | Glaseret peberbacon |
Svampestøv | Karse

140,-

Stoddermaden

Roast | Bearnaise creme | Spejlæg | Bløde løg | Sprøde løg

165,-

Rørt tatar

Semi dried tomater | Tomatmayo | Jordskokkechips | Mikrogrønt

165,-

Køkkenhaven

Svampe (vegetar)

Svampeflan | Trøffel emulsion | Syltede svampe | Tapioka chips

135,-

Kartofler (vegetar)

Rygeost | Urtesalat | Løgolie | Rødløg | Ristede solsikkekerner

125,-

Beder (vegetar)

Bagte gulbeder | Senneps vinagrette | bede crudite | Ristede hasselnødder

125,-

For glutenfrit rugbrød tillægges 15 kr

Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



DET LUNE HJØRNE

Æggekage

Bacon | Sennep | Confiterede Tomater | Purløg

180,-

Tarteletter

Velouté | Kylling | Asparges | Persille frit

All you can eat

Spørg din tjener for mere information

Voksen 180,-

Børn (op til 12år) 100,-

(Skal vælges af hele bordet)



BØRNEMENU

(op til 12år)

Frikadeller

Rugbrød | Cremet kartoffel | Grøntstænger

110,-

Fiskefilet

Rugbrød Remo | Citron

130,-

Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



TIL DEN SØDE TAND

Gammeldags æblekage

Æblekompot | Makron | Creme | Kanel broken gel

85,-

Ost

Tre udvalgte, danske oste

Syltede sveskeblommer | Smørristet rugbrød

135,-

Sødt til kaffen

3 stk. mundgodter

70,-

Dagens kage

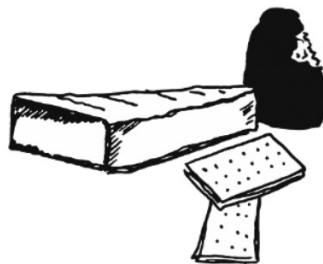
Spørg din tjener

Fra 55,-

Kaffe | Kage | Likør

Filterkaffe | Dagens kage | 2 cl. likør afeget valg

125,-



Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer