



## Byens bedste brunch

*Serveres alle dage fra 10.30-14*

Scrambled æg med chorizo pølse og purløg

Lufttørret skinke

2 slags Italienske pølser

2 slags ost

Hønsesalat med bacon

Koldrøget laks fra kildens røgeri i Nibe

Amerikanske pandekager med flormelis

Yoghurt med hjemmelavet müsli og blåbær

Chokoladekage med hvid chokoladecreme

Hjemmelavet marmelade

Frisk frugt

Stempelkaffe eller the ad libitum

1 glas appelsinjuice eller æblemost

145,-

# Frokostmenu

## Frokost tallerken

Koldrøget laks med rygeost og lemoncurd samt radiser og karse.  
Italiensk lufttørret skinke med estragoncreme og oliven. Lun ribbensteg med hjemmelavet og surt rødkål. Hønsesalat med bacon og krydderurter. 3 slags brød samt Ryå smør med Læsø salt

148,-

---

## Fisketallerken

Pankopaneret rødspættefilet med hjemmelavet mayonnaise og håndpillede rejer  
Sørensens marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, æg og kapers  
Koldrøget laks med rygeost og lemoncurd samt radiser og karse  
Hele jomfruhummere bagt med smør og krydderurter  
Hjemmelavede fiskefrikadeller med remoulade  
3 slags brød samt Ryå smør med Læsø salt

198,-

---

## Sørensens stjernes kud

2 stegte pankopanerede rødspættefileter, store Navarra asparges, håndpillede rejer, æg, stenbiderrogn, koldrøget laks, flodkrebs, hjemmelavet mayonnaise, og krydderdressing. Serveres på smørristet franskbrød

198,-

## Det gode smørrebrød

### *Sol over Gudhjem*

Ny røget bornholmer med radiser,  
rå æggeblomme og masser af purløg  
.....98,-

### *Pankopaneret rødspættefilet*

Dildmayonnaise, håndpillede rejer,  
grillet citron. Serveres på rugbrød  
.....108,-

### *Lun ribbensteg*

Hjemmelavet rødkål, portvins ma-  
rinerede svesker og syltede æbler.  
Serveres på rugbrød  
.....85,-

### *Verdens bedste kartoffelmad*

Nye danske kartofler serveret med  
røget flæsk, friterede løg, hjemmela-  
vet krydder mayo og friske krydder-  
urter. Serveres på rugbrød  
.....75,-

### *Pankopaneret rødspættefilet*

Hjemmelavet remoulade og grillet  
citron. Serveres på rugbrød  
..... 89,-

### *Tatar*

Klassisk tatar med pickles, peber-  
rod, kapers, syltede rødbeder, rå løg  
og selvfølgelig rå æggeblomme  
.....98,-

### *Håndpillede rejer med krydder- mayonnaise*

Dild, citron, og stenbiderrogn, ser-  
veret på smørristet franskbrød  
.....108,-

### *Den franske "Rørt tatar"*

Klassisk rørt tatar af okseinderlår,  
røres med tomat, cornichons, løg,  
estragon, kapers, æggeblomme,  
serveres med håndskårne pommes  
frites, salat vendt med vinaigrette.  
.....158,-

*Vi har snaps fra hele verden,  
se vores store snapsekort!*

# Sørensens salater

## Salade nicoise

Lynstegt frisk tun, pocheret æg, ristet sesam, soya vinaigrette, små salater, grønne bønner, brøndkarse, oliven, kapers, San marzano tomater. Friskbagt brød samt Ryå smør med Læsø-salt

148,-

Prøv verdens bedste ansjoser for 20,-

## Cæsar salat

Saftigt kyllingebryst, romaine salat, hjemmelavede croutoner, langtidstilberedte San marzano tomater, hjemmelavet cæsar dressing, frisk revet parmesan. Friskbagt brød samt Ryå smør med Læsøsalt

118,-

Prøv verdens bedste ansjoser for 20,-

## Koldrøget laks

Fra Kildens rygeri i Nibe. Handsaltet på gammeldags manér. Serveres med rygeost creme, lemoncurd, radiser i variation, små salater, dildolie, rugbrødsflager. Friskbagt brød samt Ryå smør med læsøsalt

128,-

## Frisk fra havet

### Moules marinées

Blåmuslinger i skøn suppe dampet i hvidvin, fløde, hvidløg og masser af urter. Friskbagt brød samt Ryå smør med Læsøsalt.

148,-

Håndskårne pommes frites og hjemmerørt aioli 35,-

### Jomfruhummere

12 store hummere direkte fra Læsø. Grillet med masser af hvidløgssmør, persille og reven citronskal.  
Friskbagt brød samt Ryå smør med Læsøsalt.

199,-

### Fish and chips

Kuller dyppet i øldej og friteret. Serveres med håndskårne pommes frites og masser af vores fantastiske tatar sauce

149,-

### Franske østers

Serveret på knust is med løgvinaigrette og grillet citron

4 el. 8 stk 108/148,-

# Burgere og sandwich

## Burger

Stor saftig hakkebøf på 200 gr.

Serveres i briochebolle med hjemmelavet tomatketchup, syltede løg, honning/sennepscreme, pickles, tomat, agurk og salat.

Serveres med håndskårne pommes frites og aioli

148,-

*Tilkøb: Ost/bacon 10,-*

## Ribben sandwich

2 stykker saftig gris med sprød svær i briochebolle. Serveres med hjemmelavet rødkål, agurkesalat og en let dressing, samt håndskårne pommes frites med aoli

148,-

## Bøfsandwich

Stor saftig hakkebøf på 250 gr.

Serveres i briochebolle med hjemmelavet brun sovs. Hertil serveres friterede løg, rå løg, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet remoulade, hjemmelavet ketchup, fransk sennep og agurkesalat. Serveres med håndskårne pommes frites

148,-

## Pariserbøf

Stor saftig bøf på 250 gr. Lavet af rosa stegt tatar. Serveres med sennepspickles, peberrod, hjemmesyltede rødbeder, kapers, løg og rå æggeblomme. Anrettes på smørstegt franskbrød

168,-

## Til den søde tand

### *Passions pannacotta*

Creme på passion, hvid chokolade-  
creme, vaniljeis og marengs  
..... 98,-

### *Pandekager*

2 stk. store hjemmelavede franske  
crepes med chokolade is, fløde-  
skum, appelsin likør og ristede  
hasselnødder  
..... 98,-

### *Gateau Marcel*

Med vaniljeis  
.....98,-

### *Rabarber trifli*

Rabarber trifli som vores mormor  
lavede den, vaniljecreme, makroner  
..... 79,-

### *Pandekager*

2 stk. store hjemmelavede franske  
crepes med vanilje is, chokolade-  
sauce, flødeskum og ristede mandler  
.....68,-

### *Chokoladekage*

Med med kokos og creme fraiche  
.....48,-

### *Petit fours*

4 slags 38,-

## Vi elsker ost

*Sørensens oste bliver serveret med portvinsmarinerede rosiner, nødder karamelliseret med cognac og honning, tomatmarmelade med vanilje og chili, oliven og brød*

- 1. Comté** – Fransk ost lagret i 16 måneder
- 2. Etivaz Mons gruyere** – Råmælkost
- 3. Bernstein grubé** – Thise mejeri, modnet i Hjerm kalkgrube
- 4. Røgelhøj** – Naturmælk, lavet på biodynamisk mælk
- 5. Brillant savarin** – Fransk tredobbelt creme brie
- 6. Gedegouda** – Sondrup gård
- 7. Soumaintrain** – Fra Bourgogne, lavet på komælk
- 8. Sörmlands ädel** – Svensk blåskimmel i verdensklasse fra

Jürss mejeri

*4 stk 118,- / 8 stk 198,-*

Rækkefølgen viser hvor kraftig ostene er



## **Drikkevarer**

### **Sodavand**

25cl 34,- / 40cl 46,-

Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite zero, Schweppes lemon,  
danskvand.

### **Mineralvand**

Ramlösa original, Ramlösa citrus 36,-

### **Isvand**

22,- pr. person

### **Saftevand**

Møn rabarbersaft, Anthons solbærsaft, Anthons hyldeblomst  
36,-

### **Flaskeøl**

Carlsberg nordic 32,-

Erdinger Weissbier alkoholfri 48,-

Corona 48,-

Budweiser 48,-

1664 kronenburg 48,-

8 forskellige slags øl på hane, spørg tjeneren af udvalg

### **Cider**

Sommersby rose 52,-

Sommersby secco 52,-

Magners 52,-

Crabbie's ginger/Raspberry 52,-

-

## Kaffe & the

Sørensens java kaffe.....	28,- pr. person
Irish coffee.....	48 / 58,-
Bailey coffee.....	48 / 58,-
Espresso.....	28,-
Cortado.....	34,-
Americano.....	34,-
Cappucino.....	38,-
Cafe latte.....	38,-
Iskaffe.....	42,-

Earl grey.....	28,- pr. person
Grøn the med karamel og mint.....	28,- pr. person
Kvæde the med orangeskal .....	28,- pr. person
Chai latte.....	38,-
Rom toddy.....	48,-

## Milkshake

*Lavet på økologisk Hansen is. Vælg mellem*

Jordbær / chokolade / vanilje

48,-