

FROKOST / LUNCH

11:30 – 16:00 / 11:30 AM – 4:00 PM

PALÆO SMØRREBRØD / PALEO 'SMORREBROD'

Vores palæobrød er lavet af frø, kerner & nødder – uden brug af mel.

Our Paleobread is made of seeds, grains & nuts – without any use of flour.

Tilvælg rugbrød / *optional on rye bread.*

To stykker per person / *Two pieces per person*

DKK 230

Varmrøget færøsk laks – persille-vestershavsost pesto – cremet selleri remoulade

Smoked salmon – parsley-cheese pesto – creamy celery remoulade

Dkk 125

Håndpillede rejer – smilende øko æg – variation af asparges – sprøde rejechips

Shrimps – soft boiled egg – variation of asparagus – crispy shrimp chips

Dkk 135

Avocado – dadeltomat – estragon mayonnaise – røgede mandler – palmekål

Avocado – date tomato – tarragon mayo – smoked almonds – cabbage

Dkk 125

Sprød rødspættefilet – håndpillede rejer som ”rejesalat” – dild – brændt citron

Plaice fillet – shrimps as “rejesalat” – dill – burnt lemon

Dkk 135

Oksetatar – misomayonnaise – sprøde jordskokker – små salater – sorte sesamfrø

Beef tartare – misomayo – crispy Jerusalem artichokes – small salads – black sesame seeds

Dkk 125

Pocheret Hopballemølle kylling – nye kartofler – cremet forårssalat – grov sennep

Poached ‘Hopballemølle’ chicken – new potatoes – creamy salads – mustard

Dkk 125

Roastbeef – syltede gule beder – sort peber mayonnaise – karamelliserede sprøde løg

Roast beef – pickled yellow beets – black pepper mayo – caramelized and crispy onion

Dkk 125

Nye kartofler – grov sennep mayonnaise – dadeltomat – crudité af forårsgrønt

New potatoes – mustard mayo – date tomato – crudité of greens

Dkk 125

POMELO & QUINOA SALAT

Pomelo – quinoa – citrongræs – ingefær – sprød kokos – soya vinaigrette

Pomelo – quinoa – lemongrass – ginger – crispy coconut – soya vinaigrette

Tilkøb

Avokado DKK 35 / Varmroget laks DKK 45 / Hopballemølle kylling DKK 45

DKK 165

SØD KARTOFFEL SALAT / SWEET POTATO SALAD

Baked sweet potato hummus - fried sweet potato – roasted seeds – olive oil

V G L

DKK 165

FALAFEL & COCONUT LABNEH

Falafel – coconut labneh – roasted broccolini – Za'atar dressing

V G L

DKK 165

EVENING

16:00 – 21:30 / 4:00 PM – 9:30 PM

POMELO – QUINOA SALAT

Pomelo – quinoa – citrongræs – ingefær – sprød kokos – soya vinaigrette

Pomelo – quinoa – lemongrass – ginger – crispy coconut – soya vinaigrette

Tilkøb

Avokado DKK 35 / Varmrøget laks DKK 45 / Hopballemølle kylling DKK 45

DKK 165

SØD KARTOFFEL SALAT / SWEET POTATO SALAD

Bagt sød kartoffel hummus – stegt sød kartoffel – ristede kerner – olivenolie

Baked sweet potato hummus - fried sweet potato – roasted seeds – olive oil

Vegetarian, lactose free, gluten free

DKK 165

FALAFEL & COCONUT LABNEH

Falafel – kokos labneh – stegt broccolini – Za'atar dressing

Falafel – coconut labneh – roasted broccolini – Za'atar dressing

Vegetarian, lactose free, gluten free

DKK 165

THE LOBBY BURGER

Briochebolle – hakkebøf af økologisk okse – 'persille-vestershavst' pesto – misomayonnaise –
bøftomat – drueagurk

Serveres med pommes frites & trøffelmayonnaise

Brioche bun – beef organic patty – 'parsley- cheese' pesto – misomayo – tomatoes – cucumber

Served with fries & truffle mayo

DKK 225

THE VEGGIE BURGER

Briochebolle – sprød vegetarisk bøf – spinat 'en branche' – drueagurker – bøftomat
– fermenteret ketchup

Serveres med pommes frites & trøffelmayonnaise

Brioche bun – organic patty – spinach 'en branche' – pickles – tomatoes – ketchup

Served with fries & truffle mayo

Vegetarian

DKK 225

TARTAR / TARTARE

Tartar af oksekød – pommes frites – urteemulsion

Beef tartare – french fries – herb emulsion

DKK 175

DAGENS RET / DISH OF THE DAY

16:00 – 21:30 / 4:00 PM – 9:30 PM

DKK 185

MANDAG

Beuf – løg – spejlæg – pebersauce / *Beuf – onions – sunny side up egg – pepper sauce*

TIRSDAG

Kylling Grillé Diable a la Skodsborg / *Chicken Grillé Diable a la Skodsborg*

ONSDAG

Skodsborg fish n` chips – marinerede urter / *Skodsborg fish n` chips – pickled herbs*

TORS DAG

Carls biksemad – spejlæg – rødbede – bearnaisesauce / *Carl's hash – sunny side up egg – beetroot – bearnaise sauce*

FREDAG - SØNDAG

Kære Gæst, spørg venligst deres tjener for dagens ret / *Dear Guest, please ask their waiter for dish of the day*