

# frokost

11:30-15:00

## Smørrebrød

To stykker smørrebrød 215,-  
hønsesalat m. syltet svampe & bacon.  
koldrøget laks m. rygeost & ørred rogn

## Skipperlys sild

Skippers stegte sild 105,-  
i kryddermarinade, forårs- & rødøg

Karrysild 100,-  
m. karrysalat, løg, kapers & muslinger

Kippers 110,-  
fra egen rygeovn m. pocheret æg,  
peberrod & forårsløg

Hvid sild 100,-  
gammeldags modnet, karrysalat,  
løg & kapers

Sildeanretning (min. 2 pers.) 245,-  
alle 4 sild serveres med brød,  
krydderfedt, smør & tilbehør pr. pers.

## Salater & vegetar

Hjemmerøget laks 195,-  
fra egen rygeovn m. rygeost  
confiterede tomater & surdejsbrød

Salad nicoise 185,-  
m. linstegt tun, oliven, æg, syltede løg  
& surdejsbrød

Salat 175,-  
m. øens grønne asparges, fetacreme,  
syltede løg, oliven & surdejsbrød

## Børnemenü

Pasta bolognese 115,-  
med grøntsagsstænger

Fiskefilet 115,-  
med remoulade, grøntsagsstænger  
& rugbrød

Vaniljeis m. flødeskum 50,-

## Frokostretter

Æggekage 175,-  
m. stegt flæsk af bornholmer gris,  
vores rødbeder, sennep & rugbrød pr. pers.

Lammedeller 165,-  
m. lun kartoffelsalat &  
rødbedesalat

Rødspættefilet 185,-  
vores remoulade, crudité af fennikel  
& rødøg, friseesalat & rugbrød

Stjernesked 215,-  
smørstegt & dampet fiskefilet m.  
håndpillede rejer, rød dressing,  
mayonnaise & hjemmebagt sigtebrød

## 3-retters

Øens grønne asparges  
m. sauce gribiche & surdejsbrød

Skindstegt laks  
m. hvide asparges & sauce blanquette

Rabarbertrifli  
m. mascarponecreme  
& boghvede-makroner

285,-

## Ost & desserter

Ablekage - lokal opskrift 55,-  
m. ribsgele & flødeskum

Creme Brulée 85,-

Gammel ost 95,-  
m. sky, rødøg & radiser

Blød rødkit ost 95,-  
Ristet rugbrød & blommekompot

"SKIPPERLY"  
BALLENHAVN