

frokost

11:30-15:00

Smørrebrød

Rødspættefilet vores remoulade, crudité af fennikel & rødlod på hjemmebagt rugbrød	145.-
Hønsesalat af øko kylling m. syltede svampe og bacon	145.-
Stegt torskerogn m. sauce tartar & citron	135.-

Skipperlys sild

Skippers stegte sild i kryddermarinade, forårs- & rødløg	105.-
Karrysild m. karrysalat, løg, kapers & muslinger	100.-
Kippers fra egen rygeovn m. pocheret æg, peberrod & forårsløg	110.-
Hvid sild gammeldags modnet, karrysalat, løg & kapers	100.-
Sildeanretning (min. 2 pers.) alle 4 sild serveres med brød, krydderfedt, smør & tilbehør	245.- pr. pers.

Salater & vegetar

Hjemmerøget laks m. rygeost fra egen ovn, spicy agurker, confiterede tomater & surdejsbrød - Kan laves vegetarisk	195.-
--	-------

Børnemenü

Pasta bolognese med grøntsagsstænger	115.-
Fiskefilet med remoulade, rugbrød & grøntsagsstænger	115.-
Vaniljeis m. flødeskum	50.-

Frokostretter

Æggekage m. stegt flæsk af bornholmer gris, vores rødbeder, sennep & rugbrød	175.- pr. pers.
Lammedeller m. varm kartoffelsalat & rødbedepure	165.-
Vol au vent m. hønsefrikassé af øko kylling m. bagte jordkokker, jordkokkechips & frisésalat	175.-
Stjerneskud smørstegt & dampet fiskefilet m. håndpillede rejer, rød dressing, mayonnaise & hjemmebagt brød	215.-

3-retters

Stegt torskerogn
på hjemmebagt rugbrød m.
sauce tartar & citron

Tartelet m. hønsefrikassé
af øko kylling m. bagte jordkokker,
jordkokkechips & frisésalat

Chokoladetærte
m. saltkaramel & vaniljeis

275.-

Ost & desserter

Ablekage - lokal opskrift m. ribsgele & flødeskum	55.-
Chokoladetærte m. saltkaramel & vaniljeis	85.-
Gammel ost m. sky, rødløg & radiser	95.-
Blød rødkit ost Ristet rugbrød & blommekompot	95.-

"SKIPPERLY"
BALLENHAVN