

frokost

11:30-15:00

Salater

Hjemmerøget laks fra egen rygeovn m. rygeostcreme, confiterede tomater & surdejsbrød	195.-
Cæsar salat Salat med cæsardressing, nye Samsø Kartofler, Hopballemølle kylling & parmasan	185.-
Salat Vegetarisk salat med lokale grøntsager efter sæson, vinaigrette, feta & surdejsbrød	175.-

Frokostretter

Æggekage (min. to pers.) m. stegt flæsk af bornholmer gris, vores rødbeder, sennep & rugbrød	175.- pr. pers.
Lammedeller m. lun kartoffelsalat & rødbedesalat	165.-
Rødspættefilet vores remoulade, crudité af fennikel & rødløg, friséesalat & rugbrød	185.-
Stjernesud smørstegt & dampet rødspættefilet på sigtebrød m. håndpillede rejer, rød dressing & mayonnaise	225.-
Moule mariniere Hvidvinsdampede blåmuslinger m. aioli & surdejsbrød	185.-
Koldrøget laksemad m. koldrøget færøsk laks, avokado, porcheret æg & feta	185.-

Skipperlys sild

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

Børnemenü

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

Ost & desserter

Æblekage - lokal opskrift m. ribsgele & flødeskum	55.-
Jordbærtrifili på øens jordbær m. mascarponecreme & boghvedemarkroner	65.-
Gammel ost m. rugbrød, fedt, sky, karse & løg	95.-

tillæg for glutenfrit brød: 10,-
ved allergi/særlige hensyn venligst spørg personalet