

frokost

11:30-15:00

Salater

Hjemmerøget laks	195.-
fra egen rygeovn m. rygeostcreme, confiterede tomater & surdejsbrød	
Cæsar salat	185.-
Salat med cæsardressing, lokal grønt, Hopballemølle kylling, brødcroutoner & parmasan	

Skipperlys sild

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

Børnemenü

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

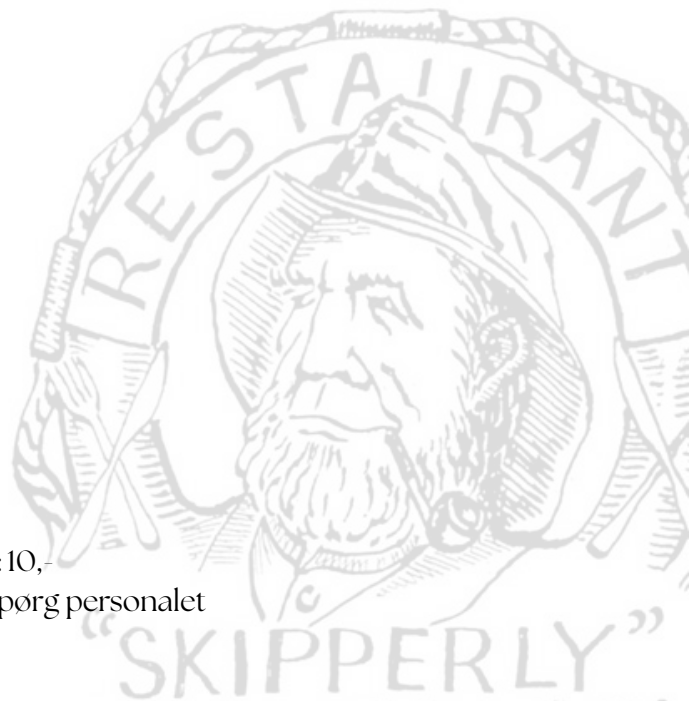
Frokostretter

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

Ost & desserter

Æblekage - lokal opskrift	55.-
m. ribsgele & flødeskum	
Dagens dessert	65.-
Gammel ost	95.-
m. rugbrød, fedt, sky, karse & lög	

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



Afternoon Tea

sandwich med æg & rejer
croissant med lammepølse, sennep & ristede løg
friteret tuile med færøsk laks & friskost
hindbærssnitte med pistacie & friske hindbær
Risoms signaturroulade
trøffel med rom og bær
"bondepige med slør"
citrontærte med brændt marangs
chokoladeboller med smør
flødebolle med marcipanbund



245,-
pr. person

Børn: 130,-