

## SMØRREBRØD Vi anbefaler to til tre stykker pr. person

 <b>SØKOGTE REJER</b>	135,- / 175,-
Grov hvedetoast med søkogte rejer, dildemulsion, syltede løg, citron og hjertesalat	
 <b>PANERET FISK</b>	135,-
Pandestegt panerede rødspættefileter med syltede og stegte løg, rodfrugtmoulade og urtesalat	
 <b>SILD</b>	70,-
Gammeldags modnede sild med citron og anis, creme fraiche, æbler, rødløg, stegte boghvedekerner og dild	
 <b>KARTOFFEL</b>	70,-
Kartoffelmad med rygeostcreme, syltede løg, radiser, sprød kartoffel og ærteskud	
 <b>HØNSESALAT</b>	70,-
Aamanns hønsesalat med æbler, selleri, hjertesalat, bacon og karse	
 <b>GRIS</b>	70,-
Braiseret grisebryst fra Grambogård med rabarber, sennep, tykmælk, ristede hasselnødder og citrontimian	
 <b>TYKSTEG</b>	70,-
Grillet tyksteg fra Grambogård med rodfrugtmoulade, skrabet peberrod, stegte løg og kørvel	
 <b>TATAR</b>	70,-
Oksetatar af okseinderlår fra Grambogård med syltede agurker, løvstikkeemulsion, forårsløg, rugkrummer og karse	
 <b>VESTERHAVSOST</b>	70,-
Vesterhavsost med appelsinmarmelade, ristede mandler og kørvel	

<b>KLASSISK SMØRREBRØDS MENU</b>	<b>LILLE SMØRREBRØDS MENU</b>
3 STYKKER	2 STYKKER
<b>195,-</b>	<b>135,-</b>
SØKOGTE REJER + 55,- / 95,- PANERET FISK + 55,-	



## DRIKKEVARER

<b>SNAPS</b>	3 CL / 6 CL
Aamanns hjemmetrukket snaps - spørg for dagens udvalg	60,- / 70,-
Jubilæums Akvavit - Aalborg	40,- / 50,-
Taffel Akvavit - Aalborg	40,- / 50,-
Dild Akvavit - Aalborg	40,- / 50,-
Linie Aquavit - Lysholm	55,- / 65,-
D Argentum - Den Ny Spritfabrik	60,- / 70,-
Ølsnaps - Braunstein	60,- / 70,-
Enebærnsnaps - Braunstein	60,- / 70,-
Æblesnaps - Esrum Sø Mikrodestilleri	60,- / 70,-
<b>HVIDVIN</b>	GLAS / FLASKE
Les Berchets Viognier, Vin de Pays DOC, Frankrig	65,- / 225,-
Riesling By The Glass, Villa Huesgen, Mosel, Tyskland	65,- / 225,-
Grüner Veltliner Terrassen, Domäne Wachau, Wachau, Østrig	75,- / 275,-
Cellier de la Sablière, Louis Jadot, Chablis, Frankrig	95,- / 380,-
<b>RØDVIN</b>	GLAS/FLASKE
Combe aux Jacques, L. Jadot, Beaujolais-Villages, Frankrig	65,- / 225,-
Blauer Zweigelt, Domäne Wachau, Wachau, Østrig	80,- / 320,-
<b>ROSÉ</b>	GLAS / FLASKE
D2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence, Frankrig	75,- / 275,-
<b>CHAMPAGNE</b>	GLAS / FLASKE
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, Frankrig	109,- / 389,-

 <b>FADØL</b>	50 CL / 75 CL
<b>Carlsberg</b> - harmonisk balance mellem bitterhed og æbler. Lys gylden farve med duft af fyrretræ og hasselnød.	62,- / 70,-
<b>Tuborg Classic</b> - ristet smag med en smule sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum og frisk duft.	66,- / 74,-
<b>Guld Tuborg</b> - fin, elegant smagsbalance mellem tør fylde og livlighed. Gylden og duft af frugt og fennikel.	68,- / 76,-
<b>Carlsberg 1883</b> - kobberfarvet lagerøl, gæret med original Carlsberg gær. Frisk duft af malt, og en balanceret eftersmag.	68,- / 76,-
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b> - uklar hvidgylden hvedeøl med blød fylde og et citrusagtigt bid. Duften er sødlig og frugtig.	68,- / 76,-
<b>Jacobsen Yakima IPA</b> - orangegylden med let humlestøv. Fyldig smag med et frisk bid og god bitterhed.	70,- / 78,-
<b>Jacobsen Brown Ale</b> - engelsk inspireret ale med frugtlig karakter, og kompleks smag med ristede noter.	70,- / 78,-
<b>Jacobsen Weissbier</b> - klassisk ufiltreret hvedeøl med frisk duft og frugtige noter. Læskende og cremet smag.	70,- / 78,-

<b>FLASKEØL</b>	
Aamanns IPA	69,-
Herslev Bryghus Pilsner	69,-
Herslev Bryghus Hvedeøl	69,-
Herslev Bryghus Landøl	69,-
Herslev Bryghus MARK Æble	69,-
Carlsberg Porter	45,-
Carlsberg Nordic	45,-

## VARME RETTER

 <b>AAMANNS BURGER</b>	145,-
Aamanns burger med hakkebøf fra Grambogård, cheddar, estragonmayonnaise, syltede agurker, tomatrelish og stegte kartofler - med bacon +15,-	
 <b>PANERET FISK</b>	135,-
Pandestegt panerede rødspættefileter med syltede og stegte løg, rodfrugtmoulade og urtesalat	
 <b>PARISERBØF</b>	145,-
Aamanns pariserbøf med hakkebøf fra Grambogård, serveret på fuldkornsbrød med syltede rødbeder, kapers, rødløg, peberrod, sprøde kartoffelspåner, rå æggeblommer og karse	

## DESSERTER

 <b>MANDELKAGE</b>	60,-
Mandelkage med bærkompot og tykmælkscreme med honning og citron	
 <b>RABARBERTRIFLI</b>	60,-
Med mandelcrumble og flødeskum	

<b>BITTER OG SPIRITUS</b>	3 CL / 6 CL
Gammel Dansk, Jägermeister	55,- / 70,-
Tullamore D.E.W.	50,- / 100,-
Ketel One, Tanqueray, Ron Zacapa, Cragganmore, Glenkinchie	60,- / 120,-

<b>VAND</b>	
Ramlösa kildevand	27,- / 65,-
Ramlösa kildevand med brus	27,- / 65,-
San Pellegrino	35,-

<b>SODAVAND</b>	50 CL
Coca-Cola, Zero, Light, Sprite, Fanta, Schweppes Lemon	38,-

<b>JUICE OG SAFT</b>	
Frankly økologisk juice - appelsin / grape / agurk, æble og spinat	35,-
Bornholms Mosteri økologisk saft - rabarber / æble / hyldeblomst	35,-
Øllingegård økologisk chokolademælk	35,-

<b>KAFFE</b>	
Sort kaffe	35,-
Stempelkande	50,-
Espresso	25,- / 35,-
Latte	40,-
Cappuccino	40,-