

De 2 Have

FROKOST MENU



Serveres fra 12.00 til 15.30

Sildetallerken med hjemmestegte sild, marinerede sild & kryddersild. Serveres med løgkompot, karrysalat, løgringe og kapers, samt en hjemmelavet bjesk <i>Herring plate with three kinds of herring. Served with classic garnish. Incl. a homemade "bjesk".</i>	178,-
Asparges med brunet smør, pocheret æg og Vesterhavsost fra Thiese mejeri <i>Asparagus with browned butter, poched egg and local "Vesterhavs" cheese</i>	118,-
Koldrøget laks med mayo, peberrod, radiser, fennikel, frisee salat og rugbrødschips <i>Smoked salmon with mayo, horseradish, fennel, salad and crispy ryebread</i>	115,-
Nye danske kartofler , mayonnaise, purløg, peberbacon, rugbrød og karse <i>New Danish potatoes, mayo, pepper bacon, ryebread, chives and cress</i>	118,-
Højtbelagt Reje smørrebrød med håndpillede rejer på lyst brød med mayo, dild og citron. <i>Open Danish Sandwich with hand peeled Shrimps, dill, lemon and mayo.</i>	158,-
Tatar af kalveinderlår med mayonnaise, peberrod, karse & dehydreret tomat <i>Tatar of veal served with mayo, horseradish, cress and dehydrated tomatoes.</i>	145,-
De 2 Haves Stjernes kud med pandestegt og dampet rødtunge, håndpillede rejer, asparges, samt rød dressing, dild og citron. <i>"Shooting star" with pan-fried and steamed lemon sole, shrimps and white asparagus</i>	218,-
Sprængt kalvebryst med blanquette sauce, peberrod, karse og sommergrønt <i>Veal breast with vegetables, horseradish and blanquette sauce</i>	228,-
3 retters frokostmenu	
Ravioli med jomfruhummer , svampe, consommé og urter <i>Ravioli with Norway lobster, mushrooms, consommé and herbs</i>	165,-
Rødtunge med muslinger og rejer, agurk og kartofler <i>Lemon sole with mussels, shrimps, cucumber and potatoes</i>	245,-
Rabarber med øllebrødsis <i>Rhubarb served with icecream made of ryebread</i>	75,-
3 retter , som ovenstående <i>3 course lunchmenu, as above</i>	365,-
Dessert & Ost <i>Serveres kun i forbindelse med frokost bespisning - Only served after lunch</i>	
Friteret Hvid Sønderhaven serveret med solbær og salat <i>Fried white cheese served with blackcurrants and salad</i>	75,-
Hjemmelavet brownie med saltet karamel, "Snickers" is <i>Homemade brownie, salted caramel, "Snickers" icecream</i>	75,-
Stempelkaffe/cappucino/latte/dobbelt espresso og petit four. <i>Coffee & petit four.</i>	58,-