

FROKOST

mandag - fredag kl 12:00 - 15:00
(køkkenet lukker kl 15:00)

SNACKS

Blandede salte nødder.	55,-
Eddike chips.	55,-
Oliven.	55,-

SMØRREBRØD

Marinerede sild med rødløg, pocheret æg, og friterede kapers.	125,-
Panko paneret rødspætte fra kajen med dild mayonnaise, håndpillede rejer, grillet citron og urte salat.	145,-
Avocado med pocheret æg, hjemme syltede rødløg, revet Vesterhavsost og karse.	125,-
Hønsesalat med syltede svampe, sprødt peber bacon og karse.	125,-
Håndskåret tatar af økologisk okseinderlår, estragon mayonnaise, rødløg, friterede kapers, revet peberrod, æggeblomme og karse .	145,-

FROKOSTRETTER

Moules Frites. Dampede blåmuslinger, urter, salsa verde, grove fritter og aioli.	195,-
Furesø burger. Briochebolle, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylt, bacon, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-
Furesø vegetar burger. Briochebolle, vegetarbøf, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylt, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-
Furesø salat. Sprøde salater serveres med varmrøget laks, håndpillede rejer, skaldyrskroket, citrus dressing, grillet citron og hjemmebagt surdejs brød.	195,-
Fish and chips. Filet af torsk i øldej serveres med grove fritter, sauce tatar og grillet citron.	195,-



FROKOST

mandag - fredag kl 12:00 - 15:00
(køkkenet lukker kl 15:00)

SIDES

Grove fritter.	55,-
Remoulade / Ketchup / Chilimayo / Aioli /Mayonnaise.	20,-

BØRNERETTER

Panko paneret rødspætte fra kajen. med grove fritter, remoulade og citron.	135,-
Byg selv burger med fritter. Briochebolle, salat, tomat, grove fritter med ketchup.	125,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær og vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-

DESSERTER

Citron tærte med brændt marengs, serveres med vaniljeis og skovsyre.	125,-
Portvins syltede pære, serveres med vaniljeis og hasselnødde flager.	125,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-
Dagens kage.	65,-
3 slags danske oste med huset sylt og kompot, samt bornholmske rugkiks.	155,-



AFTEN

mandag - søndag kl 17:30 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

SNACKS

Blandede salte nødder.

Eddike chips.

Oliven.

55,-

55,-

55,-

FORRETTER

Kokkens charcuteri.

serveres med syltede rødløg og oliven kompot.

125,-

Klassisk skåret tatar af økologisk okseinderlår.

serveres med estragon mayonnaise, let saltet agurk, stegte og syltede bøgehatte, estragon olie og karse.

145,-

Hummerbisque.

serveres med håndpillede rejer, friske æbler, grøn dild-chili olie og urte salat.

135,-

HOVEDRETTER

Pasta Tagliatelle.

serveres i hummer creme med skaldyrskroket, spinat, revet Vesterhavssost, grillet citron, grøn dild-chili olie og urter.

225,-

Dagens fangst (spørg tjener).

serveres med smør pocheret porre, grøn olie, saltede mandler, skaldyrscreme, fennikel crudite og dild, samt dagens kartoffel.

315,-

Farseret unghanebryst.

Serveres med sukkersyltede tyttebær, broccolini, sprødt kyllinge skind og skysauce, samt dagens kartoffel.

265,-

Langtidsstegt oksefilet.

serveres med gulerodspuré, timian-citron smør, grøn salat, og hjemmepisket bearnaisesauce, samt grove fritter.

295,-

Moules Frites.

Dampede blåmuslinger, urter, salsa verde, grove fritter og aioli.

195,-

Furesø burger.

Briochebolle, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylte, bacon, grove fritter, chillimayonnaise.

195,-

Furesø vegetar burger.

Briochebolle, vegetarbøf, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylt, grove fritter, chillimayonnaise.

195,-



AFTEN

mandag - søndag kl 17:30 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

SIDES

Grove friter.	55,-
Remoulade / Ketchup / Chilimayo / Aioli / Mayonnaise.	20,-

BØRNERETTER

Panko paneret rødspætte fra kajen. Grove friter, remoulade, citron.	135,-
Byg selv burger med friter. Briochebolle, salat, ketchup, tomat, grove friter med ketchup.	125,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-

DESSERTER

Citron tærte med brændt marengs serveres med vaniljeis og skovsyre.	125,-
Portvins syltede pære, serveres med vaniljeis og hasselnødde flager.	125,-
3 slags danske oste med huset sylt og kompot, samt bornholmske rugkiks.	155,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-

