

# FROKOST

## Smørrebrød

### Roastbeef

Sprøde Løg - Spejlæg - Pickles - Peberrod  
**95,-**

### Kartoffelmad

Bacon Mayo - Purløg - Ristede Løg - Rå Løg  
**75,-**

### Aristo's Hønsesalat

Grønne Asparges - Bacon - Tomat - Purløg -  
Chips  
**85,-**

### Tartarmad

Trøffel - Kapers - Løg - Peberrod - Ristet  
Surdejsbrød  
**95,-**

### Rødspætte

Hollandaise - Rejer - Brioche  
**115,-**

### Lun Stegt Sild

Rygeost - Grillet Agurk - Løvestikke - Karse  
**75,-**

### Rejemad

Dild - Citron - Hjertesalat - Mayo - Smør ristet  
Surdejsbrød  
**110,-**

### Røget Laks

Urte Mayo - Fennikel crudite - Syltede  
Sennepskorn - Ristede Mandler  
**105,-**

## Frokost Klassikere

### Cæsar Salat

Marineret Inderfilet - Semi Dried Tomater -  
Cashewnødder  
**165,-**

### Moules Frites

Hvidløg - Hvidvin - Urter  
**215,-**

### Tatar

Kronhjort - Pommesteg - Salat  
**199,-**

### Øko. Brioche Burger

Oksekød - Bacon - Pommesteg frites  
**175,-**

## Desserter

### Hvid Chokolade Is

Peberrod - Hindbær - Fløde - Hvid crumble  
**95,-**

### Sommerbær

Hyldeblomstcreme - Blomster - Nødder  
**95,-**

### Creme Brulee

Rørsukker - Appelsin - Syre  
**85,-**

Vand, med eller uden brus, ad libitum, pr. person 30,-  
*I tilfælde af allergi spørg tjeneren for mere info.*

# LUNCH

## Danish Smørrebrød

### Roastbeef

Crispy Onions - Fried Egg - Pickles - Horseradish  
**95,-**

### Potato Sandwich

Bacon Mayo - Chives - Roasted Onions - Raw Onions  
**75,-**

### Aristo's Chicken Salad

Green Asparagus - Bacon - Tomat- Chives - Chips  
**85,-**

### Tartar

Truffle - Capers - Onions - Horseradish - Toasted Bread  
**95,-**

### Fresh Plaice

Hollandaise - Prawns - Brioche  
**115,-**

### Stir- Fried Herring

Smoked Cheese - Grilled Cucumber - Cress  
**75,-**

### Shrimps

Dill - Lemon - Lettuce - Mayo - Toasted Bread  
**110,-**

### Smoked Salmon

Herbs Mayo - Fennel - Pickled Mustard Grain - Toasted Almonds  
**105,-**

## Lunch Classics

### Caesar Salad

Marinated Fillets - Semi Dried Tomatoes - Cashew nuts  
**165,-**

### Moules Frites

Garlic - White Wine - Herbs  
**215,-**

### Tatar

Stag - Fries - Salad  
**199,-**

### Eco. Brioche Burger

Beef - Bacon - Fries  
**175,-**

## Desserts

### White Chocolate Ice

Horseradish - Raspberry - Cream - White Crumble  
**95,-**

### Summer Berries

Elderflower Cream - Flowers - Nuts  
**95,-**

### Creme Brulee

Raw Cane Sugar - Orange - Sorbet  
**85,-**

Water, Still or Sparkling - per person 30,-

*In case of allergies, Please ask the waiter for more information*