

## SODAVAND OG SAFT

HANCOCK DANSKVAND 25

HANCOCK SODAVAND 30  
HINDBÆR, APPELSIN, CITRON, ABRIKOS

SPORT COLA 30

EBELTOFT RABARBER 45

FRITZ COLA/FRITZ LIGHT 40

ORANGINA 35

MATE MATE 40

GINGER BEER 45

TABLE FERMENTS KOMBUCHA 75  
- UGENS LEVERING -

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTE 40  
HYLDEBLOMST, ÆBLEMOST, SOLBÆR, MYNTE  
& LIME, APPELSIN

HJEMMELAVET LEMMONADE 45

## VARME DRIKKE

FILTER KAFFE 28

ESPRESSO 23/28

AMERICANO 35

FLAT WHITE 40

LATTE 40

CAPPUCINO 40

CORTADO 35

EARL GREY 40

ORGANIC INDIAN CHAI 40

LEMON BUTTERMILK 40

YELLOW 40

HERBAL MINT 40

GRØN TE m. CITRON & INGEFÆR 50



# DYREHAVEN

We offer an à la carte menu that is based on classic British and French cooking.

We strive to source the best quality organic ingredients and aim to work with small farms and producers. If you have any questions regarding the produce or menu, please ask a waiter.

PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.

-GAME MAY CONTAIN SHOT-

# FROKOST MENU

HVERDAG (11-15.30)

WEEKEND (10-16)

## EGGS BENEDICT 125

SKINKE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

## EGGS ROYALE 139

KOLDRØGET LAKS, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

## EGGS FLORENTINE 125

ØSTERSHATTE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

## SÆSONENS SALAT 120

ASPARGES, RISTEDE CHERRYTOMATER, FETA, CITRON, VALNØDDER OG OLIVENOLE  
(MED ÆG +25)

## EXTRAS

FRITEREDE KARTOFLER MED HOLLANDAISE 55

BACON 30

POCHERET ÆG 25

BAGVÆRK CROISSANT 30

PAIN AU CHOCOLAT 30

## SMØRREBRØD (11-15.30)

vælg to mindre stykker, på en tallerken for 155

## HØNSESALAT 115

KYLLING, PORRE, CHAMPIGNONER URTE CREME FRAICHE OG BACON PÅ SURDEJSBRØD

## KARTOFFELMAD 110

NYE KARTOFLER, MAYONNAISE, RADISER OG KAPERS SALSA VERDE, RISTEDE LØG PÅ RUGBRØD

## ÆG OG REJER 115

REJER, HÅRDKOGT ÆG, CITRON MAYO, SYLTET AGURK & KARSE PÅ RUGBRØD

## ROASTBEEF 115

OKSEKØD, STRAGON MAYO, SYLTEDE RØDLØG, RISTEDE LØG OG PEBERRØD PÅ RUGBRØD

## KRYDDERSILD 110

SILD, DILD, KAPERS, RØDLØG OG RÅ ÆGGEBLOMME PÅ RUGBRØD

## KARRYSILD 110

SILD, ÆBLE, LØG, HJEMMELAVET KARRYDRESSING OG BLØDKOGT ÆG PÅ RUGBRØD

## SNAPS

Spørg tjener om forskellige smager

35-75

# LUNCH MENU

WEEKDAY (11-15.30)

WEEKEND (10-16)

## EGGS BENEDICT 125

HAM, SPINACH, TWO POACHED EGGS, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

## EGGS ROYALE 139

COLD SMOKED SALMON, TWO POACHED EGGS, SPINACH, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

## EGGS FLORENTINE 125

OYSTER MUSHROOMS, TWO POACHED EGGS, SPINACH, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

## SEASONAL SALAD 120

ASPARAGUS, ROASTED CHERRY TOMATO, FETA, OLIVE OIL, LEMON & WALNUTS  
(ADD AN EGG +25)

## EXTRAS

FRIED POTATOES WITH HOLLANDAISE 55

BACON 30

POACHED EGG 25

BAKERY CROISSANT 30

PAIN AU CHOCOLAT 30

## OPEN FACED SANDWICHES (11-15.30)

two smaller pieces served on one plate for 155kr

## CHICKEN SALAD 115

CHICKEN, LEEKS, MUSHROOMS, HERB CREME FRAICHE AND BACON ON SOURDOUGH BREAD

## POTATO SALAD 110

POTATOES, MAYONNAISE, CRISPY ONIONS WITH CAPER AND RADISH SALSA-VERDE ON RYE BREAD

## EGG & SHRIMPS 115

SHRIMPS, HARD BOILED EGG, LEMON MAYO, PICKLED CUCUMBER & CRESS ON RYE BREAD

## ROAST BEEF 115

BEEF, TARRAGON MAYO, PICKLED RED ONION, FRIED ONION AND HORSERADISH ON RYE BREAD

## SPICED AND MARINATED HERRING 110

HERRING, DILL, CAPERS, RED ONION AND RAW EGG YOLK ON RYE BREAD

## CURRY HERRING 110

HERRING, APPLES, ONION, HOMEMADE CURRY DRESSING AND SOFT BOILED EGG ON RYE BREAD

## SNAPS

Ask waiters about the flavour selection

35-75

# AFTENMENU

OLIVEN 45

BLANDEDE NØDDER 45

BRØD OG SALTET SMØR 40

CHIPS 25

SERRANOSKINKE, CORNICHON 70

-

TORSKEKÆBER, TARTAR SAUCE

95

KNOLDSSELLERI, SOLBÆR, VALNØDDER, VINAIGRETTE

85

BURRATA, KUMQUATS, FRISEE, PEKANNØDDER

105

-

200G RIBEYE, FRITEREDE KARTOFLER, BEARNAISE SAUCE &  
HJERTESALAT

280

KULLER, GRØNNE ASPARGES, KARTOFLER & VERJUS

200

PURLØGS RISOTTO, ÆRTER & RUGBRØDS CRUMBLE

175

-

CHOKOLADEFONDANT, HINDBÆR SORBET

85

## AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

PORT/SHERRY 55/75

AMARO 50

## FADØL

ROTHAUS PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

## FLASKEØL

WIIBROE 30

THY ØKO CLASSIC 45

ØRBÆK FYNSK FORÅR (HYLDEBLMST) 45

OMNIPOLLO MEX LAGER (GLUTENFRI) 45

TIPOPILS 60

EBELTOFT WEISSBEER 50

SCHONRAMER DUNKEL (0.5L) 45

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

## CIDER

GALIPETTE 55

MAGNERS (0.5L) 75

## ALKOHOLFRI ØL

ROTHAUS PILS 0.5% 40

GOODIE GOODNESS 0.4% 50

# DINNER MENU

OLIVES 45

MIXED NUTS 45

BREAD AND BUTTER 40

CRISPS 25

SERRANO HAM, GUINDILLAS 70

-

COD CHEEKS, TARTAR SAUCE

95

CELERIAC, BLACKCURRANT, WALNUTS, VINAIGRETTE

85

BURRATA, KUMQUATS, FRISEE, PECAN NUTS

105

-

200G RIBEYE, BEARNAISE SAUCE, FRIED POTATOES & SALAD

280

HADDOCK, POTATOES, GREEN ASPARAGUS, VERJUS

200

CHIVE RISOTTO, PEAS & RYE CRUMBLE

175

-

CHOCOLATE FONDANT, RASBERRY SORBET

85

## AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

PORT/SHERRY 55/75

AMARO 50

## DRAUGHT BEER

ROTHAUS PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

## BOTTLE BEER

WIIBROE 30

THY ØKO CLASSIC 45

ØRBÆK FYNSK FORÅR 45

OMNIPOLLO MEX LAGER (GLUTEN FREE) 45

TIPOPILS 60

EBELTOFT WEISSBEER 50

SCHONRAMER DUNKEL (0.5L) 45

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

## CIDER

GALIPETTE 55

MAGNERS (0.5L) 75

## NON-ALCOHOLIC BEER

ROTHAUS PILS 0.5% 40

GOODIE GOODNESS 0.4% 50