

SODAVAND OG SAFT

HANCOCK DANSKVAND 25

HANCOCK SODAVAND 30
HINDBÆR, APPELSIN, CITRON

SPORT COLA 30

EBELTOFT RABARBER 45

FRITZ COLA/FRITZ LIGHT 40

ORANGINA 35

MATE MATE 40

GINGER BEER 40

TABLE FERMENTS KOMBUCHA 60
- UGENS LEVERING -

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTE 35/40
HYLDEBLOMST, ÆBLEMOST, SOLBÆR

HJEMMELAVET LEMMONADE 45

VARME DRIKKE

FILTER KAFFE 25

ESPRESSO 23/28

AMERICANO 33

FLAT WHITE 38

LATTE 38

CAPPUCINO 38

CORTADO 33

EARL GREY 40

SHUI XIAN LEAF OOLONG 40

LEMON BUTTERMILK 40

KUKICHA WITH YUZU 40

HERBAL MINT 40



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 105

SKINKE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

EGGS ROYALE 125

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

EGGS FLORENTINE 105

ØSTERSHATTE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

SÆSONENS SALAT 110

QUINOA, SPINAT, BLADSELLERI, VINDRUER, BLODKOGT ÆG OG MISO VINAIGRETTE

EXTRAS

FRITEREDE KARTOFLER MED HOLLANDAISE 55

BACON 30

KOLDRØGET LAKS 50

POCHERET ÆG 25

BAGVÆRK CROISSANT 30

SMØRREBRØD (11-15.30)

vælg to mindre stykker, på en tallerken for 150

HØNSESALAT 110

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

KARTOFFELMAD 99

NYE KARTOFLER, RISTEDE LØG, KARSEMAYONNAISE, OG RØGET VESTERHAVSOST PÅ RUGBRØD

SVAMPETOAST 99

ØSTERSHATTE, DUXELLES, VALDNØDDEKNAS, GREMOLATA PÅ SURDEJSBRØD

LAMMEFRIKADELLE 110

MED STUVET SPINAT OG TYTTERÆRMARMELADE PÅ RUGBRØD

ÆG OG REJER 110

MED DILDCREME OG SYLTEDE RØDLØG PÅ RISTET SURDEJSBRØD

FRITERET RØDSPÆTTE 110

MED STUVET SPINAT OG TYTTEBÆRMARMELADE PÅ RUGBRØD

SNAPS

Spørg tjener om forskellige smager

35-75

LUNCH MENU

WEEKDAY (11-15.30)

WEEKEND (10-16)

EGGS BENEDICT 105

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

EGGS ROYALE 125

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

EGGS FLORENTINE 105

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

SEASONAL SALAD 110

QUINOA, SPINACH, CELERY, GRAPES, SOFT BOILED EGG, PARSLEY, MISO VINAIGRETTE

EXTRAS

FRIED POTATOES WITH HOLLANDAISE 55

BACON 30

COLD SMOKES SALMON 50

POACHED EGG 25

BAKERY CROISSANT 30

OPEN FACED SANDWICHES (11-15.30)

two smaller pieces served on one plate for 150kr

CHICKEN SALAD 110

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

POTATO SALAD 99

NEW POTATOES, CRISPY ONIONS, CRESS MAYONNAISE, AND SMOKED VESTERHAVSOST

MUSHROOM TOAST 99

OYSTER MUSHROOMS, DUXELLES, WALNUT CRUMBLE, GREMOLOTA ON SOURDOUGH

LAMB MEATBALLS 110

WITH STEWED SPINACH AND LINGONBERRIES ON RYE BREAD

EGG AND SHRIMP 110

WITH DILL CRTEAM AND PICKLED RED ONIONS ON SOURDOUGH BREAD

FRIED PLAICE 110

WITH STEWED SPINACH AND LINGONBERRIES 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

-

KAMMUSLING CRUDO, MUNKESKÆG, BLODAPPELSIN, ESPELETTE

120

GYLDEN RØDBEDE, PÆRE, TETE DE MOINE, MANDEL

90

ENDIVE, KYLLINGELEVER OG HONNING, SENNEP OG ESTRAGON
DRESSING

95

BAGT MONT D'OR, KARTOFLER OG SYLTEDE AGURKER(EGNES TIL 2)

195

-

TIÉLE SETOISE, TÆRTE MED SPICY BLÆKSPRUTTE, SAFRAN OG
TOMAT

215

LØG TÆRTE MED STILTON, VALNØDDER OG BRANDKARSE

170

BRAISERET KANIN, ASPARGES KARTOFLER, VIN JAUNE

205

-

STICKY TOFFEE PUDDING

85

AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

ABERLOUR WHISKEY 75

AMARO 50

FADØL

HANCOCK PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

FLASKEØL

HØKER BAJER 35

THY ØKO PILSNER OG CLASSIC 40

BAJEUR 93 (ØKO PILSNER) 45

ØRBÆK FYNSK FORÅR (HYLDEBLOMST) 45

BIRRA MORETTI (LYS LAGER) 45

GIRL FROM IPA-NEMA 50

EBELTOFT IMPERIAL STOUT 60

FLEUR BLANCHE 50

LEFFE BLOND 60

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

CIDER

GALIPETTE 55

ÆBLEROV CIDER 70

ALKOHOLFRI ØL

BIERE SANS BIÈRE 50

BIRRA MORETTI ZERO 50

DINNER MENU

OLIVES 45

MIXED NUTS 45

BREAD AND BUTTER 40

CRISPS 25

-

SCALLOP CRUDO, MONK'S BEARD, BLOOD ORANGE, ESPELETTE

120

GOLDEN BEETROOT, PEAR, TETE DE MOINE, ALMOND

90

ENDIVE, CHICKEN LIVER, HONEY MUSTARD & TARRAGON DRESSING

95

BAKED MONT D'OR, POTATOES, PICKLES (SERVES TWO)

195

-

TIËLLE SETOISE, A SPICY OCTOPUS, SAFFRON & TOMATO PIE IN SWEET PASTRY

215

STILTON & ROSCOFF ONION TART, WALNUTS, WATERCRESS

170

BRAISED RABBIT, FINGERLING POTATOES, VIN JAUNE

205

-

STICKY TOFFEE PUDDING, CREAM

85

AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

ABERLOUR WHISKEY 75

AMARO 50

FADØL

HANCOCK PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

FLASKEØL

HØKER BAJER 35

THY ØKO PILSNER OG CLASSIC 40

ØRBÆK FYNSK FORÅR 45

BAJEUR 93 (ØKO PILSNER) 45

BIRRA MORETTI (LYS LAGER) 45

GIRL FROM IPA-NEMA (ØKO IPA) 50

EBELTOFT IMPERIAL STOUT 60

FLEUR BLANCHE (ØKO WEISS) 50

LEFFE BLONDE 60

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

CIDER

GALIPETTE 55

ÆBLEROV CIDER 70

ALKOHOLFRI ØL

BIERE SANS BIÈRE 50

BIRRA MORETTI ZERO 50