

SODAVAND OG SAFT

HANCOCK DANSKVAND 25

HANCOCK SODAVAND 35
HINDBÆR, APPELSIN, CITRON, ABRİKOS

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

INDIAN CHAI 40

LEMON BUTTERMILK 40

YELLOW 40

HERBAL MINT 40

SENCHA m. ÆBLE & KVÆDE 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-

DYREHAVEN MORGENMAD

MANDAG - FREDAG (7.30-11)

BOLLE MED OST 35,-
- MED ÆGG +15,-

RUGBRØD MED KOGT ÆGG 35,-

YOGHURT MED HJEMMELAVET GRANOLA 35,-

TOAST MED OST OG SKINKE 55,-

EKSTRA

HALV AVOCADO 15,-

HALV GRAPEFRUGT 15,-

BAGVÆRK

CROISSANT 30,-

PAN AU CHOCOLAT 30,-

DYREHAVEN BREAKFAST

MONDAY - FRIDAY (7.30-11)

BUN WITH CHEESE 35,-
- ADD AN EGG +15,-

RYE BREAD WITH BOILED EGG 35,-

YOGURT HOME MADE GRANOLA 35,-

GRILLED CHEESE WITH HAM AND CHEESE 55,-

EXTRAS

HALF AVOCADO 15,-

HALF GRAPEFRUGT 15,-

BAKED GOODS

CROISSANT 30,-

PAN AU CHOCOLAT 30,-

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

CHEVRE SALAT, GEDEOST, VALNØDDER, SURDEJSBRØD

(MED ÆG +25)

STJERNESKUD 165

STEGT RØDSPÆTTE, REJER, TOMATER, SALAT, CITRON OG RØDSAUCE PÅ SURDEJS-
BRØD

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 & 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

TOMAT OG RYGEOST 110

TOMATER, RYGEOST, SYLTEDE RØDLØG, GRØN OLIE & KØRVEL PÅ RUGBRØD

RØGET MAKREL 110

MAKREL, STEGTE KAPERS OG PEBERRODS CREME PÅ RUGBRØD

KARRYSILD 110

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

FISKEFILET 120

STEGT RØDSPÆTTE, REMOILADE, DILD OG CITRON 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

CHEVRE SALAD, GOAT CHEESE, WALNUTS, SOURDOUGH BREAD

(ADD AN 'EGG +25)

STJERNESKUD 165

FRIED PLAICE, SHRIMPS, TOMATO, SALAD, LEMON & RED SAUCE ON SOURDOUGH BREAD

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

'TOMATO & SMOKED CHEESE 110

TOMATO, SMOKED CHEESE, PICKLED ONIONS & CHERVEL ON RYE BREAD

SMOKED MACKEREL 110

MACKEREL, FRIED CAPERS & HORSERADISH CREAM ON RYE BREAD

CURRY HERRING 110

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

FISH FILLET 120

FRIED PLAICE REMOULADE, DILL & LEMON ON RYE BREAD

SNAPS

Ask waiters about the flavour selection

35-75

AFTENMENU

OLIVEN 45

BLANDEDE NØDDER 45

BRØD OG SALTET SMØR 40

PIPERS CRISPS 25

GILDAS 3 STK 45

DÅSER SARDINER MED RISTET BRØD & AIOLI 95

VARMRØGET OKSEINDERLÅR, OLIVENOLIE, KAPERS 85

HVID KARTOFFEL SALAT 45

STRACCIATELLA, FIGNER, CHILI OG OLIVENOLIE 90

GRILLED CHEESE, DIJON 65

KARTOFFEL OF PORRE TÆRTE 110

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 62

FLASKEØL

WIIBROE 30

THY ØKO CLASSIC 45

ØRBÆK FYNSK FORÅR (HYLDEBLOMST) 45

OMNIPOLLO MEX LAGER (GLUTENFRI) 45

TIPOPILS 60

EBELTOFT WEISSBEER 50

SCHONRAMER DUNKEL (0.5L) 45

SCHONRAMER NATUR RADLER 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

PIPERS CRISPS 25

GILDAS 3 PIECES 45

CANNED SARDINES, TOASTED BREAD & AIOLI 95

HOME SMOKED BEEF LEG, OLIVE OIL, CAPERS 85

WHITE POTATOE SALAD 45

STRACCIATELLA, FIG, CHILLI, OLIVE OIL 90

GRILLED CHEESE, DIJON 65

LEEK & POTATOE PIE 110

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 62

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

SCHONRAMER NATUR RADLER 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