

BRUNCH

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 13 (Lørdag & søndag fra kl. 10 - 12)

Brunch

Brunchtallerken 195,-

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli og honning, hjemmerøget laks med urteolie, brie, skæreeost, skinke, rørag, bacon og brunchpølser, frugt, pandekager, croissant, hjemmelavet marmelade, smør og hjemmebakket brød.

Filterkaffe eller te inkl. 1 opfyldning.

Børnebrunch u/ 12 år 150,-

Mimosa 70,-

Nyd din brunch sammen med et glas mimosa lavet på appelsinjuice og bobler.

Tilkøb

Glutenfrit brød	8,-
Hummus	18,-
Ekstra brie	18,-
Ekstra skæreeost	18,-
Ekstra skinke	18,-
Ekstra rørag	18,-
Ekstra bacon	18,-

FROKOSTRETTER

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 16 (Lørdag & søndag fra kl. 12 - 16)

Platter

Frokostplatte 235,-

Christiansø sild med cremefraiche og kapers, Stegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron, Hjemmelavet hønsesalat med løg, kapers, bacon og syltede rødløg, Roastbeef med hjemmerørt remoulade, ristet løg og peberrod, Brie med dagens tilbehør.

Den lille tallerken 165,-

Hjemmelavet hønsesalat med løg, kapers, bacon og syltede rødløg, Roastbeef med hjemmerørt remoulade, ristet løg og peberrod, Brie med dagens tilbehør.

Frokostretter

Stjerneskud 175,-

Serveres på lyst brød med dampet og stegt rødspættefilet, salat, rejer og dressing.

Pariserbøf 175,-

Serveres på lyst brød med bøf af oksekød, rødbede, kapers, pickles, løg, peberrod samt æggeblomme.

Lun porretærte 145,-

med tomat, spinat og løg, hertil salat og brød.

Salater

Hjemmerøget laksesalat 145,-

med oliven og syltede tomater.

Rodfrugtsalat 145,-

med linser, stegte oksekødsstrimler og sprød salat, hertil en dejlig krydderolie.

Begge salater serveres med hjemmebakket brød og smør.

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

SMØRREBRØD

ALLE HVERDAGE FRA KL. 11 - 16 (Lørdag & søndag fra kl. 12 - 16)

Smørrebrød

Christiansø sild	87,-
<i>Serveres på rugbrød med cremefraiche og kapers</i>	
Karrysild	87,-
<i>Serveres på rugbrød med løg og kapers</i>	
Stegt rødspættefilet	90,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade og citron</i>	
Æg og rejer	90,-
<i>Serveres på rugbrød med citron og hjemmelavet mayonnaise</i>	
Roastbeef	90,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt remoulade, ristede løg og peberrod</i>	
Pipers hønsesalat	90,-
<i>Serveres på rugbrød, hønsesalaten er blandet med løg, bacon og kapers</i>	
Gammeldaws kartoffelmad	83,-
<i>Serveres på rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, ristede og rå løg samt purløg</i>	
Lun leverpostej	83,-
<i>Serveres på rugbrød med syltede rødbeder og stegt bacon</i>	
Ostemad	83,-
<i>Serveres på lyst brød med brie og blåskimmelost med sennepskogte tranebær</i>	

Børneretter u/12år

Pasta med kødsovs	95,-
<i>Med ketchup og parmesanost</i>	
Fiskefilet	80,-
<i>Med remolade og citron</i>	

Kage

Hindbærlagkage	48,-
Chokoladetrøffelkage	48,-
Dagens kage	48,-
<i>Spørg tjeneren</i>	

Snaps

Snaps 2 cl.	35,-
<i>Rød Aalborg, Linie Aquavit, Brøndum & OP Anderson</i>	
Flaske snaps	695,-



Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

AFTENMENU

ALLE DAGE FRA KL. 17 - 21

Aperitif / Velkomstdrink



Kir Royal	85,-
<i>Solbærlikør & Cuvée Spumante</i>	
Smagen af sommer	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, vodka, økologisk æblejuice, lime & sirup</i>	
Smokey Pipers	95,-
<i>Rabarber- & jordbærlikør, røget whiskey, lime og sirup</i>	
Espresso Martini	105,-
<i>Espresso, Kahlua, vodka og sirup</i>	
Bobler	75,-/395,-
<i>Cuvée Spumante</i>	

Snacks

Tre slags tapenader (oliven-basilikum, hummus og tomat) med sprødt brød	45,-
Saltede nødder og oliven – 35 kr.	35,-

Forretter

Kroketter af rejer og torsk, serveret på sprød salat med strandkrabbemayonaise	115,-
Citrusrimmet laks med sprød tang, wasabicreme, agurk og syltede sennepsfrø	115,-
Tomatsalat med persille, mynte, oliven og frisk mozzarella	115,-
Dagens suppe (Spørg tjeneren)	115,-

Hovedretter

Pipers Wienerschnitzel med stegte kartofler, ærter og dreng samt en mild rødvinssauce	255,-
Steak af oksefilet (200 gram) med bådkartofler, urtesmør og salat	285,-
Syriske lamme- og kalvekødboller med hummus, tzatziki og persillesalat	205,-
Smørstegt kyllingetoast med basilikum, hvidløgscreme, frisk salat og pimentsauce	200,-
Dagens vegetarret (Spørg tjener)	215,-
Dagens fisk (Spørg tjener)	265,-

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

AFTENMENU

ALLE DAGE FRA KL. 17 - 21

Dessерter

Luftig koldskål med syltet appelsin, jordbær og kammerjunker	125,-
Rom-savarin med rabarberkompot og vaniljeis	125,-
Tre slags sorbet is (Jordbær, hindbær og mango) med tuiles og bær	125,-
Tre slags gode oste med tilbehør	135,-

Børneretter

Pasta med kødsovs efterfulgt af børneis	135,-
Fiskefilet med stegte kartofler, hjemmerørt remoulade og citron herefter børneis	135,-

Vores kokke har sammensat vores gode menuer ud fra råvarer, årstid, smag og arbejdstid. Det er derfor ikke muligt at bytte elementer fra menuerne. Du er altid velkommen til at tilkøbe andre elementer.

DRIKKEVARER

Fadøl

Alle vores fadøl kommer fra det lokale gårdbryggeri, Herslev Bryghus. Serveres i 44 cl. glas.

Landøl 65,-

Høj kvalitet, ravfarvet, lav alkohol. 2,7%

Pilsner 65,-

En klassiker af en pilsner. Klarhed i udseende og smag. 5,5%

India Pale Ale 65,-

Amerikanskinspireret med rigelige mængder humle. 6%

Kastanje Brown Ale 65,-

Klassisk og let-drikkelig Brown Ale med farve som efterårets kastanjer. 5,6%

Sæsonens øl 65,-

Spørg tjeneren

Flaskeøl

HERSLEV BRYGHUS

Mørkets frembrud 0,5% 33 cl. 52,-

Alkoholfri gyldenbrun brown ale

Under Solen 0,5% 33 cl. 52,-

Læskende pale ale

Hvedeøl 5% 33 cl. 60,-

BRYGHUSET RØDE PORT

Flight 42 4,5% 50 cl. 75,-

En session IPA med 6 forskellige malttyper

Pipers Sæson 4,8% 50 cl. 75,-

En belgisk ale

Snaps & Avec



Snaps 2 cl. 35,-

Rød Aalborg, Linie Aquavit, Brøndum & OP Anderson

En flaske snaps 695,-

Avec 2 cl. 75,-

Cognac, whiskey eller rom

Baileys 3 cl. 65,-

Bobler

Rosé Spumante 395,-

En dejlig rosé med en smuk lyserød farve. Indtagende duft af røde bær, især hindbær. Smagen er let og blød

Cuvée Spumante 395,-

En spumante på let tørrede druer uden fadlagring. Den har en herlig friskhed over sig og duft af melon og pære.

Vin

HVIDVIN gl./fl.

Chardonnay 70/295,-

Frentana fra Abruzzo

Pellegrino 70/295,-

Diantha fra Sicilien

Riesling 395,-

Markus Schädler fra Tyskland

Sauvignon Blanc 459,-

Markus Schädler fra Tyskland

ROSE

Frentana Rosé 70/295,-

Frentano fra Cerasuolo d'Abruzzo

RØDVIN

Montepulciano 70/295,-

Frentana fra d'Abruzzo

Ripasso 425,-

Aristocratico fra Valpolicella

Pinot Noir 550,-

Birgit Braunstein fra Østrig

Zinfandel 550,-

Eclipse, Californien

Bitter

2 cl. valgfri bitter 45,-

Gammel Dansk, Dr. Nielsen, Fernet Branca eller Jägermeister.

DRIKKEVARER

Søbogaard saft

Alle saftevand er 25 cl. glasflasker

Hyldeblomst	40,-
Rabarber	40,-
Solbær	40,-

Sodavand

Alle sodavand er 25 cl. glasflasker

Coca Cola	36,-
Coca Cola Zero	36,-
Sprite Zero	36,-
Squash	36,-
Danskvand glas	30,-
Med eller uden citron, 35 cl.	
Kande Danskvand	75,-
Inkl. 1 opfyldning, 1 l.	

Juice

Appelsinjuice glas	40,-
Æblemost glas	40,-
Kande juice	100,-

Andet

Glas mælk	15,-
Serveres i 35 cl. glas	
Postevand	20,-
Ad libitum pr. person	

Kaffe

Vores kaffe kommer fra det lokale kafferisteri
Just Coffee

Filterkaffe inkl. 1 opfyldning	40,-
Kande filterkaffe	125,-
Caffe Latte	45/55,-
Cappucino	55,-
Cortado	45,-
Americano	40,-
Espresso single/double	25/35,-
Chai Latte	55,-
Varm kakao m. skum	55,-
Irish Coffee	85,-
Iskaffe m. sirup	65,-

Te

Husets te m. hyben & appelsin	40,-
Hvid te med fersken	40,-
Earl Grey	40,-
Grøn te m. æble & kvæde	40,-
Urtete m. cool mint	40,-
Kande te	100,-
Valgfri smag af ovenstående varianter	