

# Frørokost

fra kl. 11 - 15.30

## Smørrebrød - fisk og skaldyr

Hjemmelavet karry sild - æg, løg, fedtegrever, kapers & karse	95,-
Marinerede Christiansø sild med peber - pisket crème fraiche, rå løg, fedtegrever & kapers	95,-
"Sol over Gudhjem" - røget sild, rå rødløg, purløg, radisser, rå æggeblomme	135,-
Rødspættefilet med hjemmelavet remoulade - dild & brændt citron	115,-
Rødspættefilet med rejer - mayo, dild & brændt citron	135,-
Kold røget laks med rygeostecreme - radiser, agurk & dild	128,-
Rejemad - brændt citron, mayo, på hjemmebagt brød	128,-
Hjemmelavet krebshelesalat - dild, brændt citron på hjemmebagt brød	160,-
Stjernes kud - dampet og friteret rødspættefilet, hjemmelavet rød dressing, rejer, caviart, dild & brændt citron	185,-
Smilende æg og rejer - mayo, dild & støv af ristede hvidløg	110,-
Rejecocktail - salat med rejer, hjemmelavet rød dressing, caviart, brændt citron - serveres med hjemmebagt brød	134,-

## Smørrebrød - fjerkræ og vegetar

Avokado og friteret æg med blød blomme - løvstikkemayo, tomat, brødknas	110,-
Kartoffelmad - rå rødløg, purløgsmayo, bacon & hjemmelavede ristede løg	110,-
Hjemmelavet hønsesalat - stegte svampe & sprødt skind	105,-

## Smørrebrød - kød

Roastbeef - hjemmelavet remoulade, ristede løg, agurksalat & peberrod	115,-
Tatar med rå æggeblomme - syltede løg, peberrodsmayo, kapersbær & hjemmelavede rodfrugtchips	135,-
Lun mørbradbøf med bløde løg og sky sovs - rugbrød & surt	105,-
Pariserbøf med rå æggeblomme - og al tilbehør på hjemmelavet brød	155,-

## Ost & charcuteri

Gammel ost - rugbrød, sky, sennep, rå løg & rom - vælg ml: smør eller fedt	105,-
Friteret camembert med solbærsyltetøj & ristet brød	95,-
Bryggerens pølse- og ostebræt - SERVERES HELE DAGEN	168,-



følg os på fb: Restaurant  
Bryggergården Roskilde

# Lunch

from kl. 11 - 15.30

## Danish open sandwich - fish and shellfish

Homemade curry herring - whipped crème fraiche, onion & capers	95,-
Marinated Christiansø herring with warm spices - whipped crème fraiche, onion & capers	95,-
“Smoked herring with onions, chives, radishes & raw egg yolk	135,-
Plaice fillet with remoulade – lemon & dill	115,-
Plaice fillet with prawns - mayo, lemon & dill	135,-
Smoked salmon with smoked cheese cream, radishes & cucumber	128,-
Shrimps on white bread - lemon, mayo, dill on homemade bread	128,-
Homemade crayfish salad - dill, lemon on homemade bread	160,-
Fried and steamed fillet of plaice on bread - shrimps, red dressing & dill	185,-
Runny egg and shrimps - mayo, lemon & dust of roasted garlic	110,-
Shrimp cocktail - salad with schrimps, red dressing, lemon & asparagus - served with homemade bread	134,-

## Open sandwiches - poultry & vegetarian

Avocado with runny egg frit - tomatoes, leaf prickle mayo & bread crunch	110,-
Potatoes – chive mayo, raw onion, bacon & homemade roasted onions	110,-
Homemade chicken salad - fried mushrooms & crispy chicken skin	105,-

## Open sandwiches - meat

Roastbeef - remoulade and roasted onions, pickled cucumber & horseradish	115,-
Tartar with raw egg yolk - pickled onions, horseradish mayo, caper berries and homemade root vegetable chips	135,-
Warm sirloin steak with soft onions and cloud sauce – ryebread	105,-
Ground beef with raw egg yolk - homemade bread, pickles, beetroot, capers & horseradish	155,-

## Cheese & charcuterie

Old cheese – ryebread with could cuts, mustard, raw onions & rom	105,-
Deep-fried camembert with blackcurrant jam	95,-
Brewer’s saugages and cheeseplate - Saugages, cheese, olives, dried tomatoes, cornichoner, pesto & bread	168,-



følg os på fb: Restaurant  
Bryggergården Roskilde