



O. P. ANDERSON JULEAQUAVIT

Baseret på samme destillatbase som O. P. Anderson Original. Fyldig Juleakvavit smagt til med julens krydderier, pomerans & kanel & afrundet med cognac. Modnet i egetræsfade i 6 måneder. Resultatet er en vel-balanceret & kompleks, økologisk juleakvavit med fine julede duftnoter. Særdeles velegnet til traditionel julemad.

Balanced & complex aquavit with subtle & warm Christmas spices & an addition of cognac.

70 cl.flaske **975**



O. P. ANDERSON KLAR KRYDRET

En balanceret & krydret akvavit med tydelige toner af dild & citronskal på en base af samme krydderier som i O. P. Anderson Original - kommen, anis & fennikel. Det giver denne fremragende økologiske akvavit en afrundet smag.

Perfect companion to seafood with fresh & green notes of lemon & dill.

70 cl.flaske **975**



12.00-15.30 HØJTBELAGT SMØRREBRØD LIST OF OPEN SANDWICHES

GRØFTENS JULEPLATTE GRØFTEN'S CHRISTMAS PLATTER

pr. pers. **249**

Grøftens sild
Gravad laks med sennepsdressing
Stegt rødspættefilet med remoulade
Lun kamsteg med rødkål
Lun frikadelle med hjemmelavet agurkesalat

*Grøften's herring
Cured salmon "gravlax" with mustard dressing
Fried fillet of plaice with remoulade
Danish roast pork with pickled red cabbage
Danish meatball with pickled cucumber salad*

GRØFTENS JULELUKSUSPLATTE 2 pers. min. GRØFTEN'S CHRISTMAS PLATTER de LUXE 2 pax min.

pr. pers. **359**

Grøftens karrysild med rødløg & kapers
Stegt rødspættefilet med remoulade
Grøftens hjemmelavet hønsesalat med bacon
Gravad laks med sennepsdressing
Lun kamsteg med rødkål
Sylte med rødbeder & sennep
Lun medister
Hvidskimmelost med kompot

*Grøften's herring with curry salad
Fried fillet of plaice with remoulade
Grøften's homemade chicken salad with bacon
Cured salmon "gravlax" with mustard dressing
Danish roast pork with pickled red cabbage
Pork in jelly with beetroot & mustard
Warm Danish medister sausage
White mold cheese with compote*

GRØFTENS STORE JULEBORD 2 pers. min. GRØFTEN'S ULTIMATE CHRISTMAS TABLE 2 pers. min.

pr. pers. **539**

Grøftens sild & Grøftens karrysild
Stegt rødspættefilet med remoulade
Gravad laks med sennepsdressing
Sylte med rødbeder & sennep
Håndpillede søkogte rejer med mayonnaise
Lun leverpostej med bacon & champignoner
Lun flæskesteg
Lun medister med grønlangkål
Æbleflæsk med tørsaltet bacon & æbler
Stegt andebryst med rødkål
Hvidskimmelost med kompot
Risalamande med kirsebærsauce

*Grøften's herring & Grøften's curry herring
Fried fillet of plaice with remoulade
Cured salmon "gravlax" with mustard dressing
Pork in jelly with beetroot & mustard
Hand-peeled sea-boiled shrimps with mayonnaise
Warm liver paté with bacon & mushrooms
Roast pork
Warm Danish medister sausage with kale
Thick slices of Danish bacon & baked acidious apples
Roast breast of duck with pickled red cabbage
White mold cheese with compote
Rice pudding with cherry sauce*

TILBEHØR pr. pers. / ADD-ON ITEMS per pers.

And/Duck 55	Hvidskimmelost/White mold cheese 49
Medister/Sausage 49	Blodpølse/Black pudding 49
Æbleflæsk/Thick slices of bacon 49	Sylte/Pork in jelly 49
Ål m. røæg/Eel & scrambled eggs 99	Risalamande/Rice pudding 115





SMØRREBRØD / OPEN SANDWICHES



SILD / HERRING

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
10	Grøftens marineret sild med kogt æg & karrysalat Grøften's pickled herring with boiled egg & curry salad <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Original</i>	109		
12	Lun stegt sild med æble-løgkompot & frisk peberrod / Warm fried herring with apple-onion compote & fresh horseradish <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Björk</i>	119		
14	Grøftens gammeldags modnet sild med porre & flødepeberrod / Cured herring — the old-fashioned way, with leeks & creamy horseradish <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Kryddersnaps Æble & Timian</i>	129		
90	Grøftens sildetallerken Grøften's herring platter <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Original</i>	169		

FISK / FISH

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
30	Sprød rødspættefilet med citron & Grøftens remoulade / Crispy, fried fillet of plaice with lemon & Grøften's remoulade Tilkøb søkogterejer 40 kr / Add on sea-boled shrimp 40 kr <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Klar Krydret</i>	139		
32	Røget ål med røræg & purløg / Smoked eel with scrambled eggs & chives <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Andersons Whisky Cask</i>	189		
33	Grøftens røget laks med røræg & urter / Grøften's smoked salmon with scrambled eggs & fresh herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Björk</i>	155		
35	Grøftens gravad laks med hjemmerørt sennepsdressing / Grøften's cured salmon "gravlax" with home-made mustard sauce <i>Hertil anbefaler vi : Hallands Fläder</i>	155		
37	Håndpillede søkogte rejer, 80 g med mayonnaise og citron / Hand-peeled sea-boiled shrimps, 80 g, with mayonnaise and lemon <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Klar Krydret</i>	145		

ÆG / EGG

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
61	Æg og håndpillede søkogte rejer med mayo og urtesalat / Egg and hand-peeled sea-boiled shrimp with mayonnaise and fresh herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Björk</i>	129		
64	Æg & tomat med mayonnaise & urter Egg & tomato with mayonnaise & herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Klar Krydret</i>	(V) 119		

KØD / MEAT

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
50	Dyrlægens natmad med sky og løg The veterinarian's midnight snack: liver pate, salty sliced veal, raw onion & aspic <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Fadlageret</i>	129		
55	Hjemmelavet roastbeef med ristede løg, frisk peberrod & estragonmayonnaise / Homemade roastbeef with fresh horseradish, tarragon mayonnaise & fried onions <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Original</i>	139		
57	Tatar med rå løg, kapers, pickles, risk peberrod & rå æggeblomme / Beef tartar: raw ground beef with raw onion, capers, pickles, fresh horseradish, and a raw egg yolk <i>Hertil anbefaler vi : Brøndum Snaps Original</i>	139		
58	Løvemad tatar med sort kaviar, rå løg, stilkkapers & rå æggeblomme / Lion beef tartar: raw ground beef with black caviar, raw onion, caper berries, & a raw egg yolk <i>Hertil anbefaler vi : Brøndum Kummenaquavit</i>	139		
60	Grøftens hjemmelavet hønsesalat med sprød bacon & friske urter / Grøften's homemade chicken salad with crispy bacon, & fresh herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Hemö Gin Cask</i>	139		
71	Grøftens sylte med rødbeder & sennep Pork in jelly with beetroot & mustard <i>Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlageret</i>	119		
72	Kold kamsteg med rødkål / Cold roast pork with picked red cabbage <i>Hertil anbefaler vi Brøndums Snaps Fadlageret</i>	129		

SMÅ LUNE RETTER MED BRØD & SMØR / SMALL WARM DISHES WITH BREAD & BUTTER

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
66	Pariserbøf med rå æggeblomme Ground beef, Paris style with raw egg yolk <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Original</i>	179		
67	Lun kamsteg med råsyltet rødkål & æble-sveskekompot / Traditional Danish roast pork with pickled red cabbage & apple/prune compote <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Sherry Cask</i>	139		
68	Lune mørbradsbøffer af gris med hjemmelavet surt, bløde løg & champignon / Tenderloin steaks of pork with homemade cucumber salad, glazed onion & mushrooms <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Whisky Cask</i>	149		
70	Lune frikadeller med hjemmelavet surt Danish meatballs with homemade cucumber salad <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Snaps Klar</i>	129		
79	Hakkebøf med bløde løg & spejlæg Minced beef steak, caramelized onions & a fried egg <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Fadlageret</i>	179		

OST / CHEESE

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD DANISH CUMIN BREAD
80	Gammelost fra Asaa Mejeri med sky, rå løg & stænk af rom Ripened cheese from Asaa Dairy, garnished with aspic, raw onion & sprinkles of rum <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Kummenakvavit</i>	119		
81	Camembert frites med solbærmarmelade, persillefrites & et glas Oskar Davidsen Solbærrom. Sprød klassiker med flydende midte Deep fried Camenbert with black currant jam, fried parsley & a glass of Oskar Davidsen black currant rum <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Fadlageret</i>	119		

Moms & betjening er inkluderet i prisen - kreditkortgebyr kan forekomme
VAT & service included in price - credit card fee may occur

Vegetarisk (V) Vegetarian (V) Vegansk (VG) Vegan (VG)

Se vores drikkekort for udvalg af øl, vand, vin, te & kaffe

