



O.P. ANDERSON ORIGINAL

Traditionsrig, økologisk svensk akvavit krydret efter original opskrift med kommen, anis & fennikel.

Fadlagret i 6 måneder, hvilket giver en blød & rund smag.

Perfekt til skaldyr, røget laks, forskellige slags sild & modne oste.

Sweden's oldest, most sold & most celebrated aquavit.



BRØNDUMS SNAPS FADLAGRET

Basen er et maltdestillat, lagret 2½ år på amerikanske whiskyfade & krydret med rom, sherry og citronskal.

Smagen er kompleks & fyldig, men samtidig blød & tilgængelig. En moderne snaps uden kommensmag.

Brøndums Fadlagret er ideel til smagfulde retter såsom stegt & røget fisk, skaldyr, skinke, røget pølse, leverpostej, hønsesalat, oksepålæg & modne oste.

Cask matured snaps balanced with rum, sherry & citrus.



HØJTBELAGT SMØRREBRØD LIST OF OPEN SANDWICHES



GRØFTENS TEATERPLATTE GRØFTEN'S THEATER PLATTER

pr. pers. **249**

Grøftens sild med kapers og rødløg
Stegt rødspættefilet med remoulade
Lun kamsteg med hjemmelavet rødkål
Lun frikadelle med hjemmelavet agurkesalat
Grøftens hjemmelavet hønsesalat med bacon

*Grøften's herring with capers and red onion
Fried fillet of plaice with remoulade
Danish roast pork with pickled red cabbage
Danish meatball with pickled cucumber salad
Grøften's homemade chicken salad with bacon*

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

pr. pers. **359**

Grøftens karrysild
Stegt rødspættefilet med remoulade
Håndpillede søkogte rejer med mayonnaise
Gravad laks med sennepsdressing
Lun kamsteg med hjemmelavet rødkål
Lun frikadelle med hjemmelavet agurkesalat
Grøftens hjemmelavet hønsesalat med bacon
Gammel knas med kompot

*Grøften's curry herring
Fried fillet of plaice with remoulade
Hand-peeled sea boiled shrimps with mayo
Cured salmon "gravlax" with mustard dressing
Danish roast pork with pickled red cabbage
Danish meatball with pickled cucumber
Grøften's homemade chicken salad with bacon
Gammel knas cheese with compote*



Vegetarisk (V)
Vegetarian (V)

Moms & betjening er inkluderet i prisen - kreditkortgebyr kan forekomme
VAT & service included in price - credit card fee may occur
Se vores drikkekort for udvalg af øl, vand, vin, te & kaffe



SMØRREBRØD / OPEN SANDWICHES

SILD / HERRING

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD 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 Bjørk</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		



FISK / FISH

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD 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-boiled 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 Bjørk</i>	159		
34	Kartoffel med røget laks, rygeostcreme, rødløg & rugbrødsgruble/ Potato & smoked salmon with creamy smoked cheese, red onion, & rye bread crumble <i>Hertil anbefaler vi : Brøndums Fadlageret</i>	139		
35	Grøftens gravad laks med hjemmerørt sennepsdressing / Grøften's cured salmon "gravlax" with home-made mustard sauce <i>Hertil anbefaler vi : Hallands Flåder</i>	159		
36	Fiskefrikadeller a la Fænøsund med hjemmelavet surt & remoulade/ Fish cakes from Funen with homemade cucumber salad & Danish remoulade <i>Hertil anbefaler vi : Skåne Akvavit</i>	139		
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>	149		
38	Portugisiske sardiner med rå løg, mayonnaise & urter/ Portuguese sardines with onions, mayo & herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Bjørk</i>	139		



ÆG & GRØNT / EGG & GREENS

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD SOURDOUGH BREAD
61	Æg og håndpillede søkogte rejer med mayo og urter / Egg and hand-peeled sea-boiled shrimps with mayonnaise and fresh herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Bjørk</i>	129		
64	Æg og tomat med mayonnaise & urter/ Egg and tomato with mayonnaise and fresh herbs <i>Hertil anbefaler vi : O.P. Anderson Klar Krydret</i>	(V) 119		
65	Kartoffel med sennepsmayonnaise & variation af løg/ Potato with mustard-mayo & a variety of onions <i>Hertil anbefaler vi : Herrgårds Aquavit</i>	(V) 119		



KØD / MEAT

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD CUMIN BREAD
50	Dyrlægens natmad med portvinssky og løg The veterinarian's midnight snack: liver pate, salty sliced veal, raw onion & portwine-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		

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

		RUGBRØD RYE BREAD	FRANSKBRØD WHITE BREAD	SURBRØD 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 råsyttet 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 mørbradsoffer 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		
71	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 CUMIN BREAD
80	Gammelost med sky, rå løg & stænk af rom Ripened cheese, 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		



FROKOSTRETTER / LUNCH SPECIALS

Rørt tatar af okseinderlår, tilsmagt med kapers, krydderurter, Cognac, sennep & tomat ,hertil pommes frites & tatarsauce French steak tartare from beef top round, seasoned with capers, fresh herbs, Cognac, mustard, & tomato – served with French fries & sauce tartare	239
Grøftens skipperlabskovs ad libitum Grøftens Skipper's Lobscouse ad libitum	209
Grøftens stjernesnud: 2 Stegte rødspættefileter, søkogte rejer, grønnas asparges, kaviar og vores røde dressing Grøften's shooting star: 2 fried fillet of plaice w/ hand-peeled shrimps. Served on toast	239