

Hôtel de Ville's

Danske Frokostklassikere

(Vi anbefaler 2 retter per person eller én enkelt til den lille sult)

For allergener spørg venligst personalet

Hôtel de Villes Skaldyrstoast

Med krebshealer og rejer i cremet dilldressing, sprød salat, avocado og citron

Kr. 178

Æg og Håndpillede Rejer

Serveret på hjemmebagt rugbrød med mayo, citron og grønt

Kr. 148

Hôtel de Ville's Kartoffelmad

Serveret på hjemmebagt rugbrød, smurt med fedt, mayo, purløg og bacon

Kr. 125

Koldrøget Samsø Laks

Med urtecreme, granatæblekerner, citron og sprøde salater

Kr. 138

Hønsesalat med Asparges

Hertil sprød bacon, purløg og tomat

Kr. 128

Friteret Rødspættefilet

Hertil hjemmerørt, grov remoulade, citron og salater

Kr. 148

Friteret Rødspættefilet & Håndpillede Rejer

serveret med mayo & citron

Kr. 175

Lune Mørbradbøffer

Med champignon á la creme og hj.lavet agurkesalat

Kr. 155

Hôtel de Ville's Salat

Stor grøn salat med koldrøget laks, smilende æg, fransk dressing og avocado

Kr. 178

Hôtel de Ville's

Danske Frokostklassikere

SIDE ORDERS

Grove fritter med hj.rørt hvidløgsmayo 58,-
Små kogte kartofler 55,-
Blandet grøn salat med sauce vinagrette 55,-
2 stk. glutenfrit brød (tager 12 min at tilberede) 45,-

Til de søde

Hôtel de Ville's Æble Rabarber Trifli
Med vanillecreme og honningristet rugbrødsrasp
Kr. 85,-

Affogato
En kugle vanilleis med espresso & hasselnøddetuilles
Kr. 85

Cafe Gourmand
Valgfri kaffe samt små fyldte chokolader og sødt
Kr. 98,-

Fransk Chokoladekage
Serveret med solbærkompot, rørt vanilleis og sprødt
Kr. 110

Camembert Frites
med solbærkompot og ristet brød
Kr. 88,-

Udvalg af Oste
Med franske oliven og hjemmesyltede valnødder
Kr. 110