
BRUNCH

Serveres 10:30 - 12:30

Scramblede æg, bacon, chorizopølser, to slags ost, kompot, forskellige pølser, friskskåret frugt, blåbærskyr med knas, brødkurv med Holmens hjemmebak.

185,-

Hjemmebakst bolle

Serveres med rullepølse, ost & kompot.

65,-

FROKOST

Serveres 11:30 - 17 (køkkenet lukker kl. 16)

*Alt kan tilvælges glutenfrit**

Cæsarsalat

Grillet kylling, romainesalat, parmesan, croutoner & klassisk dressing.

155,-

Salat med varmrøget laks

Frisk salat med varmrøget laks, sæsonens grønt & sennepsvinaigrette.

135,-

"Fish 'n' Chips"

Torskefilet i orlydej, sprøde pommes frites, citron & sauce tartare.

175,-

**Kan ikke laves glutenfri*

"Stjernesud"

Dampet & stegt rødspættefilet, håndpillede rejer, asparges, laks, syltet fennikel, sprød salat & rød dressing.

195,-

Holmens Burger

175 g oksebøf, sprød salat, bacon, urtemayo, rødløgsrelish med fermenteret hvidløg, tomat, agurk & syltede agurker. Serveres med grove pommes frites & "aioli".

185,-

(Paneret kylling eller grøntsagsbøf kan vælges fremfor oksebøf)

Mexicansk burger

175 g oksebøf, bacon, salsa, jalapeños, gammelknasost, urtemayo, sprød salat, tomat, agurk & syltede agurker. Serveres med grove pommes frites & "aioli".

185,-

(Paneret kylling eller grøntsagsbøf kan vælges fremfor oksebøf)

"Pariserbøf"

175 g bøf serveret på smørstegt surdejsbrød med kapers, rødløg, peberrod, syltede rødbeder, pickles & æggeblomme.

175,-

FROKOST

Serveres 11:30 - 17 (køkkenet lukker kl. 16)

Alt kan tilvælges glutenfrit*

Æggekage

Serveret med sprød bacon, purløg, syltede rødbeder, sennep, tomat & hjemmebagt rugbrød.

185,-

Lasagne (vegetarisk)

Med krydret tomatsose & friske urter, samt lækker grøn salat.

165,-

Nachos

Lune nachos, gratineret i ovnen med ost & jalapeños. Serveres med cremefraiche, salsa, guacamole & lime.

95,-

Tilkøb af kylling 25,-

Kyllingesandwich

Surdejsbrød med kylling, bacon, salat, tomat & karrydressing.

135,-

Sandwich med røget laks

Surdejsbrød med røget laks, urtemayo, sprød salat & syltede rødløg.

125,-

Smørrebrød

Serveres på friskbagt rugbrød

Æg, rejer med mayonnaise & citron.

69,-

Sildemad med gammeldags modnede sild, løg, kapers & hjemmelavet karrysalat.

69,-

Roastbeef med pickles, peberrod & ristede løg.

69,-

Fiskefilet med remoulade & citron.

75,-

Hjemmebagt bolle

Serveres med rullepølse, ost & kompot.

65,-

Pommes frites

Serveres med mayo, "aioli", ketchup eller remoulade.

30,-

Juleopsats

Serveres 11:30 - 17 (køkkenet lukker kl. 16)

Det kolde & det lune

Gammeldags modnede sild

med kapers & rødløg

Kryddersild

med karrysalat

Fiskefilet

med remoulade

Røget laks

med dild & citron

Halve æg

med rejer & mayonnaise

Lun leverpostej

med bacon & svampe

Danske oste

med kompot

Det varme

Tartelet

med høns i asparges

Øl bien

med grønlankål & brunede kartofler

Hjemmebagt brød & økologisk smør

(min. 2 couverter)

319,-

Tilkøb af ris à la mande 35,-



AFTEN

Serveres fredag & lørdag 17:30 - 23 (køkkenet lukker kl. 21)

Højreb

250 g saftig højreb med dagens grønt,
klassisk bearnaise & grove pommes frites.

295,-

Kan også købes som 150 g

245,-

Wienerschnitzel

Sprødstegt kalveschnitzel med ærter,
citron & brasede kartofler.

195,-

Cremet svamperisotto

(vegetarisk)

Svampe, edamamebønner, syltede rødløg
& urter.

185,-

Pandekager

Serveres med is, bær & crunch.

85,-

Holmens Burger

175 g oksebøf, sprød salat, bacon,
urtemayo, rødløgsrelish med
fermenteret hvidløg, tomat, agurk &
syltede agurker. Serveres med grove
pommes frites & "aioli".

185,-

(Paneret kylling eller grøntsagsbøf kan
vælges fremfor oksebøf)

Mexicansk burger

175 g oksebøf, bacon, salsa, jalapeños,
gammelknasost, urtemayo, sprød salat,
tomat, agurk & syltede agurker.
Serveres med grove pommes frites &
"aioli".

185,-

(Paneret kylling eller grøntsagsbøf kan
vælges fremfor oksebøf)

MENUER

Serveres fredag & lørdag 17:30 - 23 (køkkenet lukker kl. 21)

2 - retter.....269,-

3 - retter.....349,-

Vælg frit mellem nedenstående retter.

Retterne kan også bestilles enkeltvis.

Forretter

Carpaccio af bresaola

Tyndt skåret oksekød med rucola &
parmesan.

95,-

Rejecocktail

Sprøde salater, håndpillede rejer, rød
dressing & urter.

85,-

Jomfruhummerbisque

Serveres med et udvalg af skaldyr,
brunoise af urter, tilsmagt med cognac.

89,-

Hovedretter

Unghane

Farseret med svampe & trøffel.
Serveres med sæsonens grøntsager &
svampesauce.

195,-

Dagens Fisk

Serveres med sæsonens grønt,
smørstegte kartofler, sylt, urter & cremet
muslingesauce.

189,-

Dessert

Blødende chokoladekage

Serveres med vaniljeiscreme & chokolade.
89,-

Crème brûlée

Serveres med vaniljeiscreme & chokolade.
85,-

BØRNEMENU

Serveres 10:30 - 23 (køkkenet lukker kl. 21)

Nuggets

Med pommes frites, ketchup eller
remoulade & grøntsagsstave.

85,-

Fiskefilet

Pandestegt rødspættefilet med pommes
frites, ketchup eller remoulade &
grøntsagsstave.

85,-

Pommes frites

Serveres med mayo, "aioli", ketchup eller
remoulade.

20,-

Felicetti Pasta

Med kødsauce & grøntsagsstænger.

85,-

Børnedessert

Børnepandekager

Serveres med is, bær & crunch.

65,-

Børneis

Vanilje- & hindbæris med bær &
chokolade.

65,-

KAFFE

Filterkaffe	35,-
Ad libitum	
Café Latte	45,-
Dobbelt espresso m/mælk	
Cappuccino	45,-
Dobbelt espresso m/mælk & skum	
Americano	40,-
Dobbelt espresso m/kogt vand	
Dobbelt espresso	30,-
Iskaffe	45,-
Flat white	40,-
Espresso m/en smule varm mælk	
Varm chokolade	45,-
m/flødeskum	
Chai Latte	45,-
Stempelkaffe	49,-
Ad libitum	

TE

Te	35,-
Pr. krus inkl. refill	
<i>Cool Mint</i>	
<i>Bær Symfoni</i>	
<i>Earl Grey</i>	
<i>Grøn te</i>	

SODAVAND

Pepsi
Pepsi Max
Mirinda orange
Mirinda Lemon
Faxekondi
Faxekondi Free

25 cl 39,- | 50 cl 55,-

Danskvand med/uden citrus

25 cl 39,- | 50 cl 55,-

Sport-cola fra Hancock

33 cl 39,-

DET UDEN BRUS

Friskpresset appelsinjuice.....35,-

40 cl

Serveres kun 10:30 - 12:30

Økologisk saft fra Adelhardt.....40,-

27,5 cl

Æblemost

Hyldeblomst

Hindbær & ribs

Rabarber

Lemonade

Postevand.....20,-

Ad libitum

HUSETS VINE

Pr. glas.....75,-

Pr. flaske305,-

FADØL

Hancock Høker Pilsner

5,0 %

Hancock Black Lager

5,0 %

25 cl 45,- | 50 cl 60,-

FUR BRYGHUS

Fur på flaske, 50 cl 75,-

Fur Frokost

2,7 %

Fur Blanc

5,0 %

Fur Hvede

5,6 %

Fur Renæssance

6,2 %

Fur Porter

6,5 %

Fur Bock

7,6 %

Fur Alkoholfri Pale Ale

0,5 %

Fur Alkoholfri IPA

0,5 %

DRINKS

Kolde

Gin & Tonic

Gin, tonic, garniture

70,-

Gin Hass

Gin, lemon sodavand, mangosirup

75,-

Cuba Libre

Mørk rom & cola

70,-

Whisky Sour

Bourbon, limesaft, sukkersirup,
æggehvide, Angostura

90,-

Aperol Spritz

Aperol, bobler, danskvand

85,-

Limoncello Spritz

Limoncello, bobler, danskvand

85,-

Espresso Martini

Espresso, vodka, Kahlúa

90,-

Varme

Romtoddy

Rom, te, honning

80,-

Irish Coffee

Irsk whisky, kaffe, brun farin, Baileys-
fløde, muskatnød

80,-

French Coffee

Cointreau, kaffe, brun farin, Baileys-fløde

80,-

Kaffe med Baileys

Baileys & kaffe

75,-

Lumumba

Cognac, kakao, flødeskum

80,-

Hancock drinks

Hancock drinks på fad, 20 cl

60,-

Gin Lemon

7,0%

| *Vodka Sport*

7,0%

| *Vodka Abrikos*

7,0%