

TEGLKROEN

M E N U

Marineret sild med løg og kapers.....	69,-
(Pickled herring with onion and capers)	
Karrysild med løg og kapers.....	69,-
(pickled herring with currydressing)	
Lunstegt sild med løg i sursød lage.....	79,-
(Fried herring with onions and sweet and sour pickle)	
Kryddersild med æggeblomme og løg.....	69,-
(Pickled red herring with yolk and onion)	
Pandestegt fiskefilet med remoulade.....	119,-
(Fried fish-filet with pickles)	
Pandestegt fiskefilet med mayo, rejer, caviar og asparges.....	129,-
(Fried fish-filet with shrimps, caviar and asparagus)	
Rejemad med mayo, citron, caviar og asparges på franskbrød.....	109,-
(Prawn with mayo, lemon, caviar and asparagus on white bread)	
Laks med rørag.....	110,-
(Light smoked salmon with scrambled egg)	
Hakkebøf med spejlæg.....	118,-
("Steak" of ground oxmeat with fried egg and sweet fried onions)	
Frikadeller med rødkål og hjemmelavet agurkesalat.....	89,-
(Meatballs with red cabbage and homemade cucumbersalat)	
Lun postej med bacon.....	89,-
(Warm liverpaste with bacon)	
Dyrlægens natmad	89,-
(Veterinarian's midnight snack)	
Hjemmelavet hønsesalat på ristet brød med bacon.....	89,-
(Homemade chickensalat on toast with bacon)	
Tatar med æg, pickles, kapers og løg.....	118,-
(Tatar with egg yolk, pickles, capers and onion)	

Pariserbøf.....	128,-
(Pariserbeuf" - served like the tatar, but as fried "steak" on buttersoasted toast	
Stegt kalvelever med bløde løg	115,-
(fried liver with sweet fried onions)	
Gorgonzola med æg på ristet brød	83,-
(Gorgonzola-cheese with egg yolk on toast)	
Gammel ost med sky, løg og rom	83,-
(Long-aged Danish cheese with gelatin, onion and rum)	
Økologisk Rødkit fra Unika	79,-
2 små kræmmerhuse a la mormor	36,-
(2 small waffle cones lige grandmothers with whipped cream and jam)	