



Brasserie Salt & Pepper Snack menu

Marineret oliven / *Marinated olives* DKK 35,-
Salt og sødt mix af nødder / *Salt and sweet mixed nuts* DKK 30,-
Rodfrugt chips med dip / *Root vegetable chips with dip* DKK 45,-

Brasserie menu

Udvalg af tapas
med chorizo og manchego, serrano skinke og marineret artiskok samt kold skaldyrssalat

Selection of tapas
with chorizo and manchego, serrano ham and marinated artichoke and cold shellfish salad
DKK 105,-

Moules Marinière
Hvidvins dampet blåmuslinger med urter i brunoise
Moules Marinière
White wine poached mussels with brunoise vegetables
DKK 110,-

Okse carpaccio
med rucola og parmesan ost
Carpaccio of beef
with arugula salad and parmesan cheese
DKK 95,-

Caesar salat med kylling a la "Salt & Pepper"
Caesar salad with chicken a la "Salt & Pepper"
DKK 108,-

Club sandwich med kylling, bacon, tomat og salat, serveret med råstegte kartofler
Club sandwich with chicken, bacon, tomato and salad, served with fried potato wedges
DKK 115,-

"Salt & Pepper's" klassiske cheeseburger 225 g.
med råstegte kartofler, chili mayonnaise og hjemmebagt brød
"Salt & Pepper's" classic cheese burger 225 gr.
with fried potato wedges, chili mayonnaise and home baked bread
DKK 135,-

Pasta marinara
med blandet skaldyr, hvidvin og hvidløg

*Pasta marinara
with mixed shellfish, white wine and garlic*

DKK 125,-

Helstegt rødtunge
serveret med nye danske kartofler, årstidens garniture og smørsauce med mandler og citron

*Lemon sole
served with new danish potatoes, seasonal garnish and butter sauce with almond & lemon*

DKK 195,-

"Steak Femøren" 170 g steak skåret af oksetyndsteg
serveret med stegte kartoffelbåde, grillet tomat og kryddersmør

*"Steak Femøren" 170 gr. strip loin steak
served with fried potato wedges, grilled tomato and herb butter*

DKK 168,-

Grillet Entrecote 250 g, serveret med årstidens garniture,
håndskårne kartoffelbåde og bearnaise sauce

*Grilled Entrecote 250 gr. served with seasonal garnish,
potato wedges and sauce béarnaise*

DKK 225,-

Grillet kalvemørbrad 200 g, serveret med årstidens garniture,
nye danske kartofler og Madeira sauce

*Grilled tenderloin of veal 200 gr. served with seasonal garnish,
new danish potatoes and Madeira sauce*

DKK 235,-

Husmandskost (spørg venligst tjeneren)

Traditional dish (please ask the waiter)

DKK 145,-

Sweet & Cheese

4 slags ost serveret med hjemmelavet kompot
4 kinds of cheese, served with homemade compote

DKK 110,-

Koldskål
serveret med danske jordbær og hjemmelavet kammerjunker

*"koldskaal" A delicious and traditional Danish summer dessert
cold buttermilk soup served with Danish strawberries and homemade biscuits*

DKK 65,-

Cupe Danmark
blandet is med flødeskum og chokoladesauce.
*Cupe Denmark
assorted ice-cream with chocolate sauce and whipped cream*

DKK 65,-

Dagens dessert (spørg venligst tjeneren)
Dessert of the day (please ask the waiter)

DKK 65,-