

## Smørrebrød

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Sylte</b> .....   | 106           |
| <i>Sennep og rødbeder.</i>   |               |
| <b>Kylling sandwich</b> .....  | 165           |
| <i>Kylling, salat, agurk, tomat, bacon, karrydressing og pomfrit.</i>  |               |
| <b>Frikadeller med surt</b> .....  | 99            |
| <i>Agurkesalat, rødkål og brød</i>   |               |
| <b>Frikadeller med kold kartoffelsalat</b> .....   | 115           |
| <i>Purløg og tomat.</i>  |               |
| <b>Lun leverpostej</b> .....   | 101           |
| <i>Agurkesalat, rødbeder, champignon og bacon.</i>   |               |
| <b>Lun flæskesteg</b> .....  | 131           |
| <i>Agurkesalat og rødkål.</i>  |               |
| <b>Æbleflæsk</b> .....   | 108           |
| <i>Æbler, løg og timian.</i>   |               |
| <b>Gl. ost.</b> .....  | 108           |
| <i>Løg, sky og rom.</i>  |               |
| <b>Friturestegt camembert</b> .....  | 103           |
| <i>Solbærsyltetøj og ristet brød.</i>  |               |
| <b>Dagens blåskimmelost</b> .....  | 114           |
| <i>Ristet rugbrød og æggeblomme.</i>   |               |
| <b>Søcaféens sildetallerken</b> .....  | 175           |
| <i>3 slags sild.</i>   |               |
| <b>Søcaféens platte**</b> .....  | 194           |
| <i>Sild, fiskefilet, hønsesalat, ribbensteg og ost.</i>  |               |
| <b>Søcaféens juleplatte (min 2 couv.)**</b> .....  | pr. couv. 395 |
| <i>Sild, fiskefilet, laks, sylte, hønsesalat, flæskesteg, Æbleflæsk, ost og Ris a la mande.</i>  |               |
| <b>Pariserbøf***</b> .....   | 174           |
| <i>Hakket oksekød, formet over en skive ristet brød, garneret med æggeblomme, peberrod, hakket løg, hakkede rødbeder, pickles samt kapers.</i> |               |
| <b>Ekstra æggeblomme</b> .....   | 10            |

Allegener spørg venligst tjeneren.

\* Ønskes pasteuriseret æg, kontakt venligst tjeneren.

\*\* Ændringer i platterne pålægges minimum 10 kr. pr. ændring.

\*\*\* Vi serverer som udgangspunkt vores pariserbøf medium stegt.

Hvis du ønsker en gennemstegt pariserbøf, kan du bestille det.

Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerikigheden.