

# Frokost - Lunch menu - Lunchmenü

Serveres mellem kl. 11.30 - 16.00 - Served between 11.30 - 16.00 - Wird zwischen 11.30 - 16.00 Uhr serviert

Brunet blomkålssuppe med syltede blomkål, stegte kammuslinger, blomkåls crudité og urteolie

**Gf** Browned cauliflower soup with pickled cauliflower, pan-fried scallops, cauliflower crudités and herb oil

Gebräunter Blumenkohlsuppe mit eingelegtem Blumenkohl, gebratenen Jakobsmuscheln, Crudité von Blumenkohl und Kräuteröl

Terrin af kylling fra Hopballe Mølle og jomfruhummer, hummer emulsion, sprødt kyllingeskind og karse

**Gf** Terrine of chicken from Hopballe Mølle and langoustine, lobster emulsion, crispy chicken skin and cress

Terrine vom Hopballe Mølle-Hähnchen und Kaisergranatschwänze, Hummeremulsion, knuspriger Hühnchenhaut und Kresse

Klassisk pariserbøf med hakkebøf, serveret med kartoffelbåde

**Lf** Classic steak Parisienne served with potato wedges

Klassisches Pariser-Hacksteak vom Rind mit Kartoffelbooten

Propelburger med hakkebøf, dressing, salater, løg, spejlæg, bacon og chili cheese tops serveres med kartoffelbåde og estragon mayonnaise

Burger à la Propellen with beef patty, dressing, lettuce, onion, fried egg, bacon and chilli cheese tops served with potato wedges and tarragon mayonnaise

Propelburger mit Hacksteak, Dressing, Salaten, Zwiebeln, Spiegelei, Bacon und Chilli Käse-Spitzen dazu Kartoffelboote und Estragonmajonäse

Stjernes kud med rugmelsstegt rødspættefilet, dampet fisk, rejer, asparges, røget laks og salater

"Stjernes kud" with rye-flour-fried plaice fillet, steamed fish, shrimps, asparagus, smoked salmon and salads

"Stjernes kud" mit in Roggenmehl gebratenem Seehecht, gedünstetem Fisch, Krabben, Spargel, Räucherlachs und Salaten

Club sandwich med salater, kylling fra Hopballe Mølle, bacon, ananas og karrydressing, fritter og aioli

Club sandwich with lettuce, chicken from Hopballe Mølle, bacon, pineapple and curry dressing, French fries and aioli

Clubsandwich mit Salaten, Hähnchen von Hopballe Mølle, Frühstücksspeck, Ananas und Currydressing dazu Pommes frites und Aioli

Citrontærte med lakridsmarengs, bagt hvid chokolade og havtornsorbet

Lemon pie with liquorice meringue, baked white chocolate and sea buckthorn sorbet

Zitronentorte mit Lakritz-meringues, gebackener weißer Schokolade und Sanddornsorbet

Æbletrifli med vaniljeis og sprødt

Apple trifle with vanilla ice cream and crispy crunch

Apfeltrifli mit Vanilleeis und Knuspriges

1 ret/course/Gericht DKK 115

2 retter/courses/Gänge DKK 195

Klassisk smørrebrød - Danish open sandwiches - "Smørrebrød"

Pr.stk./each/Stck. DKK 34

**Gf** Glutenfri

**Lf** Laktosefri





# Quick Lunch

## Frokost på under en time

### Quick Lunch

1. stk. smørrebrød

Nye kartofler, purløgscreme, radiser og bacon

1 "smørrebrød" – Danish open sandwich

New potatoes, chive crème, radishes and bacon

Frokost bøf: Rib-eye fra New Zealand med tomatsalat, kartoffelbåde og aioli

Lunch beef: Rib-eye from New Zealand served with a tomato salad,  
potato wedges and aioli

**DKK 215,-**



Kære gæst, vi gør opmærksom på, at køkkenet lukker for sidste bestilling kl. 21.45.  
Børn under 12 år kan ligeledes bestille fra dette kort, til halv pris for halve portioner

Dear guest, please note that the kitchen closes for final orders at 21.45.  
Children under 12 years of age are also welcome to order from this menu and will  
be served half portions at half price

Liebe Gäste, bitte denken Sie daran, dass unsere Küche um 21.45 Uhr die letzte Bestellung annimmt.  
Auch Kinder können von dieser Karte wählen, zum halben Preis für halbe Portionen



## Forretter - Starters - Vorspeisen

*Mens vi venter/ Appetisers / Und inzwischen:*

*3 x chili cheese tops med aioli* DKK 48,-

*3 x chilli cheese tops with aioli*

*3 x Chilli Käse-Spitzen mit Aioli*

*Mini fladbrød med pesto og aioli* DKK 65,-

*Mini flatbread with pesto and aioli*

*Mini Fladenbrot mit Pesto und Aioli*

\*\*\*\*

Terrin af kylling fra Hopballe Mølle og jomfruhummer, hummer emulsion, sprødt kyllingeskind og karse DKK 110,- (Gf)

Terrine of chicken from Hopballe Mølle and langoustine, lobster emulsion, crispy chicken skin and cress

Terrine vom Hopballe Mølle-Hänchen und Kaisergranatschwänze, Hummeremulsion, knuspriger Hühnchenhaut und Kresse

Carpaccio af forkullet oksemørbrad fra New Zealand, med melonsorbet og ærteskud DKK 110,- (Gf) (Lf)

Carpaccio of charred beef tenderloin from New Zealand with melon sorbet and pea shoots

Carpaccio aus verbranntem Rindsfilet aus Neuseeland, mit Melonensorbet und Erbs sprossen

Røget laksetatar med friske urter, creme fraiche og sprødt brød DKK 110,-

Smoked salmon tartare with fresh herbs, crème fraîche and crispy bread

Geräucherter Lachstatar mit frischen Kräutern, Crème fraîche und knusprigem Brot

Brunet blomkålssuppe med syltede blomkål, stegte kammuslinger, blomkåls crudité og urteolie DKK 110,- (Gf)

Browned cauliflower soup with pickled cauliflower, pan-fried scallops, cauliflower crudités and herb oil

Gebräunter Blumenkohlsuppe mit eingelegtem Blumenkohl, gebratenen Jakobsmuscheln, Crudité von Blumenkohl und Kräuteröl

Brød og smør til alle forretter

Bread and butter are served with all first courses


Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert

(Gf) Glutenfri

(Lf) Laktosefri



## Hovedretter - Main courses - Hauptgerichte

- Rib-eye fra New Zealand (250 g) serveret med dagens garniture, pommes frites samt bearnaisesauce DKK 255,- 
- Rib-eye from New Zealand (250 g) with accompaniment of the day, French fries and béarnaise sauce
- Rib-eye aus Neuseeland (250 g) mit Tagesbeilagen, Pommes frites dazu Sauce béarnaise
- Wienerschnitzel af kalveinderlår serveret med ærter, pommes sautées samt skysauce DKK 225,-
- Wiener schnitzel of veal topside served with peas, pommes sautées and gravy
- Wienerschnitzel aus der Kalbskeule mit Erbsen, Pommes sautées und Sauce vom Bratensaft
- Stegt rødspætte serveret med persille kartofler, brunet smør med kapers, grillede citron og mormorsalat DKK 225,-
- Fried plaice served with boiled potatoes in parsley, browned butter with capers, grilled lemon and salad with a cream and lemon dressing
- Gebratener Scholle mit Petersiliekartoffeln, gebraunter Butter mit Kapern, gegrillter Zitrone und Salat mit Sahne-Zitrone-Zucker-Dressing
- Flamberet peberbøf af oksemørbrad fra New Zealand (200 g) serveret med karamelliseret løg, bagte jordskokker, DKK 295,-  
pommes røsti og pebersauce
- Flambéed pepper steak of beef tenderloin from New Zealand (200 g) served with caramelised onions, baked Jerusalem artichokes, pommes rösti and pepper sauce
- Flambiertes Pfeffersteak vom Rindsfilet aus Neuseeland (200 g) mit karamellisierten Zwiebeln, gebackene Topinamburen, Rösti und Pfeffersauce
- Confiteret kyllingebryst fra Hopballe Mølle med ristede svampe, popcorn, knust kartoffel med kalkunbacon og DKK 235,-  
purløg dertil hønse fumé
- Confit of breast of chicken from Hopballe Mølle with sautéed mushrooms, popcorn, crushed potato with turkey bacon and chives served with chicken fumé
- Confitertes Hühnchenbreust von Hopballe Mølle, geröstete Pilze, Popcorn, Zerstoßene Kartoffel mit Putenspeck und Kresse, dazu Hühnerfumé
- Vegetar/Vegetarian dish/Vegetarisches:*
- Friteret svamperisotto med frisee salat, semi dried cherrytomater, paneret mozzarella, oreganocrema a part samt DKK 195,-  
hjemmebagt brød
- Fried mushroom risotto with frisée lettuce, semi-dried cherry tomatoes, crusted mozzarella, oregano crème à part and home-baked bread
- Fritiertes Pilzrisotto mit Friséesalat, halbtrockneten Kirschtomaten, paniertem Mozzarella, Origanocrema á part und selbst gebackenem Brot

 Glutenfri

 Laktosefri

## Desserter - Desserts - Desserts

Citrontærte med lakridsmarengs, bagt hvid chokolade og havtornsorbet DKK 95,-

Lemon pie with liquorice meringue, baked white chocolate and sea buckthorn sorbet

Zitronentorte mit Lakritz-meringues, gebackener weißer Schokolade und Sanddornsorbet

Chokolade tærte med syltede kirsebær, kirsebær sorbet og krystalliseret chokolade DKK 95,-

Chocolate pie with pickled cherries, cherry sorbet and crystallised chocolate

Schokoladentorte mit eingelegten Kirschen, Kirschensorbet und kristallisierter Schokolade

Æble trifli med vaniljeis og sprødt DKK 95,-

Apfeltrifli mit Vanilleeis und Knuspriges

Apple trifle with vanilla ice cream and crispy crunch

