

FROKOST

TÅRNETS PLATTE *PLATE OF THE DAY*

DKK 325

To stykker af dagens smørrebrød inkl. en genstand
Two pieces of 'smørrebrød' of the day incl. one beverage

TÅRNETS FAMILY STYLE

Skal vælges af alle ved bordet – *must be ordered by the entire table*

Inkl. en genstand & vand / incl. one beverage & water

DKK 425

Serveres i skåle + brød & smør 'on the side'

Served to share + bread & butter on the side

Sild - Rødspættefilet - Kartoffel - Hønsesalat & Ost

Herring – Filet of plaice – Potatoes - Chicken salad & Cheese

Inkl. en genstand / *incl. one beverage*

Skands fadøl: Pilsner, Classic eller IPA

Husets Vine: Hvid, Rosé eller Rødvin

Økologisk BITE sirup med eller uden brus

Hyldeblomst/Jasmin – Solbær/Honningbær – Rabarber/Pink peber – Mango/Miso

Grapefrugt/Mint – Passionsfrugt/Oolong – Hindbær/Jordbær

Pepsi & Pepsi Max

Ved køb af Tårnets Platte eller Family Style kan der tilkøbes
3cl Rød Aalborg, Dild Akvavit eller O.P. Anderson til DKK 25

SMØRREBRØD

HAVET - THE OCEAN

Porremarineret sild med kapers & syltet ramsløg <i>Leek marinated herring with capers & pickled ramson</i>	DKK 115
Kartoffel med letrøget friskost, purløg & friteret smelt <i>Potatoes with smoked cream cheese, chives & fried smelt</i>	DKK 120
Rejer med smilende æg, tomat & choronsauce <i>Shrimps with soft boiled egg, tomatoes & choron sauce</i>	DKK 135
Friteret rødspættefilet med sauce tartare af asparges <i>Fried filet of plaice with sauce tartare of asparagus</i>	DKK 145

LANDET – THE COUNTRY

Fuglekvidder med skinke fra Troldgården, syltede majroer & sennepskorn <i>Ham salad with ham from 'Troldgården', pickled turnips & mustard seeds</i>	DKK 135
Osketartar med friteret surdej, sort fermenteret hvidløg, confiteret æggeblomme & sommertrøffel <i>Beef tatar with fried sourdough, black fermented garlic, egg yolk confit & summer truffle</i>	DKK 150
Æggekage med N'duja, syltede tomater & ricotta - brød a part <i>Omelet with N'duja, pickled tomatoes & ricotta – bread on the side</i>	DKK 140
Hønsesalat med friskost, ærter, bladselleri & estragon <i>Chicken salad with cream cheese, peas, celery & tarragon</i>	DKK 130

DET GRØNNE - THE GREENS

Hvide asparges med smilende æg, hasselnødder & brunet smørhollandaise <i>White asparagus with soft boiled egg, hazelnuts & brown butter hollandaise</i>	DKK 140
Bøftomat, bagt tomat & syltede grønne tomater med friteret surdej & basilikum (Vegansk) <i>Tomatoes, baked and pickled served with fried sourdough & basil (Vegan)</i>	DKK 120
'Sommersalat' kartoffel med letrøget friskost, agurk & radisser <i>Potatoes with smoked cream cheese, cucumber & radishes</i>	DKK 130
Gammel knas fra Arla Unika på smørstegt rugbrød med grønne jordbær, hasselnødder & skalotteløg <i>'Gammel knas' cheese by Arla unika on toasted ryebread with green strawberries, hazel nuts & shallots</i>	DKK 110

Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic.
Ønsker du ikke at bidrage, så giv venligst besked ved betaling.

DESSERT

Kl. 11.15 – 16.00

Dagens dessert – spørg tjeneren

Dagspris

Dessert of the day – please ask the waiter

Petit Four

To stk. DKK 45

Cannelé med saltkaramel & mørk rom
Cannelé with salt caramel & dark rum

Fyldt chokolade med skovmærke
Filled chocolate with sweet woodruff

Kaffesæt / Coffee set

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, to petit fours & 3cl alm. avec -
cognac, calvados eller baileys

Optional coffee or tea, two petit fours & 3cl avec -
cognac, calvados or baileys

Avec fra øverste hylde

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op & kigge.

Der står en kort beskrivelse & pris på hver flaske

- In the cabinet of 'Tårnets', we have a lot of avecs,, please have a look. A
short description & prices are labeled on each bottle