

# Frokost

Mandag - Søndag 11:30 - 16:00

## Wilders smørrebrød

Vi anbefaler 2-3 stk. pr. person.  
En af hver 325

### Hummus & Tomat

Citron - Olivenolie - Persille 69

### Gammeldags modnet sild

Karrysalat - Æble - Rødløg - Kapers 69

### Rødspætte

Meunierestegt håndflået rødspætte - Hjemmerørt remoulade - Citron 75  
*Tilvælg håndpillede rejer & mayo 45*

### Hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat lavet på dansk kylling - Creme fraiche - Svampe -  
Purløg - Sprødt bacon - Cornichoner 69

### Rørt Tatar

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Cognac - Estragon -  
Kapers - Rå æggeblomme 75

## Snaps

Rød Aalborg  
Aalborg Nordguld  
Jubilæums akvavit  
O.P. Andersen  
Porse akvavit  
Aalborgs dild akvavit  
Linie akvavit  
35

## Wilders Klassikere

### Croque Monsieur

Landskinke - Gruyère - Grillet artiskokcreme -  
Surdejsbrød - Salade verte  
129

### Moules Frites

Danske blåmuslinger - Hvidvin - Fløde - Urter -  
Fennikel - Pommes frites - Aioli  
149

### Salade Chèvre Chaud

Gratineret gedeost på brød - Æble -  
Syltede valnødder - Æblevinaigrette  
129

### Steak Frites

Steak af Striploin fra Dansk kvie - Salade verte -  
Pommes frites - Hjemmerørt Sauce bearnaise  
189

### Tatar Frites

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Cognac -  
Estragon - Kapers - Rå æggeblomme -  
Pommes frites - Dijonnaise  
139

### Wilderburger

Oksekødsbøf - Økologisk briochebolle - Hjertesalat -  
Tomat - Ost - Bacon - Hjemmesyltede agurker -  
Rødløg - Pommes frites - Økologisk ketchup - Chilimayo  
149

## Sides

### Salade Verte

Grøn salat - Dijon vinaigrette -  
Syltede løg  
45

### Pommes Frites

Pommes frites - Økologisk ketchup -  
Hjemmelavet chilimayo  
45

### Sauce Bearnaise

Hjemmelavet bearnaise - Estragon -  
Smør  
25

## Ost, Dessert & Kage

Comté 30 mdr.  
79

Æbletærte  
55

Chokolade  
Tre chokolader fra Confection Copenhagen  
49

Creme Brûlée  
65

# Lunch

Monday - Sunday 11:30am - 4pm

---

---

## Wilder´s smørrebrød

---

---

### Traditional Danish open sandwiches

We recommend 2 - 3 pieces per person

Try one each 325

#### Hummus & Tomato

Lemon - Olive oil - Parsley 69

#### Marinated herring

Curry dressing - Apple - Onions - Capers 69

#### Plaice filet

Meuniere fried, hand peeled plaice filet - Pickled mayo - Lemon 75

*Add hand peeled shrimps & mayo 45*

#### Chicken rilette

Homemade chicken rilette made from Danish chicken - Crème fraiche - Mayo -

Mushrooms - Chives - Cornichons - Crispy bacon 69

#### Tatar

Freshly minced ox inner thigh from Danish cattle - Cognac -

Tarragon - Capers - Raw egg yolk 75

---

---

## Snaps

---

---

Rød Aalborg

Aalborg Nordguld

Jubilæums akvavit

O.P. Andersen

Porse akvavit

Aalborgs dild akvavit

Linie akvavit

35

---

---

## Wilder Classic's

---

---

### Croque Monsieur

Ham - Gruyère - Grilled artichoke cream -

Sourdough bread - Salad verte

129

### Steak Frites

Striploin Steak from Danish beef - Salade verte -

Pommes frites - Homemade Sauce béarnaise

189

### Moules Frites

Danish blue mussels - White wine - Cream - Herbs -

Fennel - Pommes frites - Aioli

149

### Tatar Frites

Freshly minced ox inner thigh from Danish cattle -

Cognac - Tarragon - Capers - Raw egg yolk

Pommes frites - Dijonnaise

### Salade Chèvre Chaud

Gratinated goat cheese on bread - Apple -

Pickled walnuts - Apple vinaigrette

129

### Wilder Burger

Beef patty - Organic brioche bun - Lettuce - Tomato -

Cheese - Bacon - Homemade pickles - Red Onions -

Pommes frites - Organic ketchup - Chili mayo

149

---

---

## Sides

---

---

### Salade Verte

Green lettuce - Dijon vinaigrette -

Pickled onion

45

### Pommes Frites

Pommes frites - Organic ketchup -

Homemade chilimayo

45

### Sauce Bearnaise

Homemade bearnaise - Tarragon -

Butter

25

---

---

## Cheese, Dessert & Cake

---

---

Comté 30 mdr.

79

Applepie

55

Chocolate

Three chocolates from Confectionure Copenhagen

49

Creme Brûlée

65