

# Frokost

Hverdage 11.30 - 16 & Weekend 13 - 16

## Wilders smørrebrød

To stykker 130

Tre stykker 195

### Æg & Tomat

Mayo - Urter - Citron

*Tilvæg håndpillede søkogte grønlandske rejer 45*

### Gammeldags modnet sild

Karrysalat - Æble - Rødløg - Kapers

### Rødspætte

Meunierestegt håndflået rødspætte - Hjemmerørt remoulade - Citron

*Tilvæg håndpillede søkogte grønlandske rejer & mayo 45*

### Hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat lavet på Dansk kylling - Creme fraiche - Svampe -

Purløg - Sprødt bacon - Cornichoner

### Rørt Tatar

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Olivenolie - Citronsaft -

Persille - Rå æggeblomme

## Snaps

Vores tjenere har drukket megen snaps & vil hjertens gerne hjælpe jer med at vælge!

•  
Rød Aalborg

•  
Aalborg Nordguld

•  
Jubilæums akvavit

•  
O.P. Andersen

•  
Porse akvavit

•  
Aalborgs dild akvavit

•  
Linie akvavit

•  
25

## Klassiske frokostretter

### Salade Chèvre Chaud

Gratineret gedeost på brød - Æble - Syltede valnødder - Æblevinaigrette

119

### Moules Frites

Danske blåmuslinger - Hvidvin - Fløde - Urter - Fennikel

Fritter - Sennepsmayo

149

### Tatar Frites

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Olivenolie - Citronsaft - Persille - Rå æggeblomme

Fritter - Mayo

139

### Wilderburger

Oksekødsbøf - Økologisk briochebolle - Hjertesalat - Tomat - Ost - Bacon -

Chilimayo - Hjemmesyltede agurker - Rødløg

149

*Tilvæg hjemmelavet bearnaise 25*

## Desserten

Crème Brûlée

55

Ostebræt

79

Trifli

49

Chokolade

Tre chokolader fra Confectionery Copenhagen

49

Og glem nu ikke en kop kaffe, ristet af vores kære venner hos Kontra Coffee!

# Lunch

Monday to Friday 11.30am - 4pm & Saturday & Sunday 1pm - 4pm

## Traditional Danish open sandwiches

All sandwiches are made on rye bread.  
Mix them however you like.  
We recommend 2 - 3 pieces per person.

Two pieces 130  
Three pieces 195

### Egg & Tomato

Mayo - Herbs - Lemon

*Add hand peeled shrimps from Greenland 45*

### Marinated herring

Curry dressing - Apple - Onions - Capers

### Plaice filet

Meuniere fried, hand peeled plaice filet - pickled mayo - lemon

*Add hand peeled shrimps from Greenland & mayo 45*

### Chicken rilette

Homemade chicken salad made from Danish chicken - Crème fraiche - Mayo -  
Mushrooms - Chives - Cornichons - Crispy bacon

### Tatar

Freshly minced ox inner thigh from Danish cattle - Olive oil -  
Lemon - Parsley - Raw egg yolk

## Snaps

Our waiters have quite some experience when it comes to snaps & would love to help you choose one!

•  
**Rød Aalborg**

•  
**Aalborg Nordguld**

•  
**Jubilæums akvavit**

•  
**O.P. Andersen**

•  
**Porse akvavit**

•  
**Aalborgs diild akvavit**

•  
**Linie akvavit**

•  
25

## Classic lunch dishes

### Salade Chèvre Chaud

Gratinated goat cheese on bread - Apple - Pickled walnuts - Apple vinaigrette  
119

### Moules Frites

Danish blue mussels - White wine - Cream - Herbs - Fennel  
Fries - Mustard mayo  
149

### Tatar Frites

Freshly minced ox inner thigh from Danish cattle - Olive oil - Lemon - Parsley - Raw egg yolk  
Fries - Mayo  
139

### Wilderburger

Beef patty - Organic brioche bun - Lettuce - Tomato - Cheese - Bacon  
- Homemade pickles - Red Onions - Fries  
Organic ketchup - Chili mayo  
149

*Add homemade bearnaise for 25*

## Desserts

Crème Brûlée  
55

Cheese board  
79

Trifli  
49

Chocolate

Three chocolates from Confectionery Copenhagen  
49

Don't forget to have a nice cup of coffee, roasted by our friends at Kontra Coffee!