

Frokost

Hverdage 11.30 - 16 & Weekend 12:15 - 16

Wilders smørrebrød

Alle vores smørrebrød er lavet på økologisk rugbrød. Bland dem som I ønsker. Vi anbefaler 2 - 3 stykker per person.

Avocado & Tomat

Mayo - Urter - Græskarkerner
Tilvælg håndpillede rejer 45

Gammeldags modnet sild

Radise - Agurk - Bladselleri - Rygeost

Rødspætte

Meunierestegt håndflået rødspætte - Hjemmerørt remoulade - Citron
Tilvælg håndpillede 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

To stykker 130
Tre stykker 195
Del en af hver 305

Snaps

Vores tjenere har drukket meget 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

•
35

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 - Hjemmesyltede agurker - Rødløg - Fritter - Chilimayo - Økologisk ketchup
149
Tilvælg hjemmelavet bearnaise 25

Desserten

Crème Brûlée
55

Comté 30 mdr.
69

Trifli
49

Chokolade
Tre chokolader fra Confecture 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 12:15pm - 4pm

Traditional Danish open-faced sandwiches

All sandwiches are made on organic rye bread.

Mix them however you like.

We recommend 2 - 3 pieces per person.

Two pieces 130
Three pieces 195
Selection of each 305

Avocado & Tomato

Mayo - Herbs - Pumpkin seeds

Add hand peeled shrimps 45

Marinated herring

Radish - Cucumber - Celery - Smoked cheese

Plaice filet

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

Add hand peeled shrimps & 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

•
35

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

Comté 30 months

69

Trifle

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!