



PETER LIEP'S
HUS

FROKOST

SMØRREBRØD

Kvæde sild

Sildefilet serveret med kvædecreme, skalotteløg og friske urter 100

Marinerede sild

Marinerede sild med creme fraiche, friterede kapers og smilende æg 95

Lun fiskefilet

Sprødstegt fisk, hjemmerørt dildremoluade. Serveres med citron på frisk rugbrød. 125
Tilkøb af håndpillede rejer +40

Æg og rejer

Pocheret økologisk frilandsæg, håndpillede rejer, citronmayonnaise og karse på surdejsbrød 125

Fasansalat

Med mayonnaise på brunet smør, sprødt kyllingeskind, bronzefennikel og surdejsbrød 115

Rødbedetatar

Bagte og rå rødbeder, friskost, ristet boghvede og rød shiso 95

Fuglekvidder

Skinkesalat af landskinke med syltet selleri, mayonnaise, karse og fedtegrever 100

SMØRREBRØDSMENU

2 stykker valgfri smørrebrød

Dagens kage & filterkaffe

275

2-RETTERS FROKOSTMENU

Tartelet

Velfærdskylling fra Rokkedal, blanquettesauce og syltede svampe

Æblekompot

Råcreme, æblegelé og rugbrødsgrubbe med brun farin

Filterkaffe

250 kr.



PETER LIEP'S
HUS

FROKOST

FROKOSTRETTER

Tatar af Kronhjort

Tatar af vildt med cognac, rødbede og creme på syltede ramsløgskapers.
Serveres med pommes frites og trøffel-mayonnaise

175

Stegt torsk

Muslingesauce, syltede rødder og grillet kål

175

Tartelet

Velfærdskylling fra Rokkedal, blanquettesauce og syltede svampe

165

Peter Liep's Æggekage

Anrettet med flæsk, Peter Liep's egen vildtpølse på vildt fra skoven,
grov sennep og hjemmelavet ketchup

180

DESSERT & OSTE

Æblekompot

Råcreme, æblegelé og rugbrødsrumble
med brun farin

70

Ymerfromage

Syltet pære, skovmærke og kys

70

Udvalg af Unika oste

125

Dagens kage

Spørg din tjener

65