

Frokostmenu

Moules frites - 135kr

Dampede blåmuslinger, bladselleri, gulerødder, urter, fløde.

Stjernesked - 175kr

Stegt fiskefilet, dampet fisk, håndpillede rejer, sprøde salater, smilende æg, ørredrogn, citron og krydderurte dressing.

Silde platte - 155kr

Hvide sild, kryddermarinerede sild, stegte sild med karrysalat, rå rødløg, kapers og smilende æg. Serveres med fuldkornsrugbrød og pisket smør.

Månsson salat - 145kr

Sæsonens friskhøstede salater og grønt fra Månsson Brande, marineret i dressing m. sylt og sprødt. Fås med valgfri fyld af:

- Langtidstegt kylling med sennep og urter.
- Koldrøget laks i rød miso.
- Marinerede bælgfrugter med citron og urter.

Rørt oksetartar - 150kr

Æggeblomme, cornichoner, sennep, kapers, skalotteløg, worchestershire sauce.

Tilkøb pommes frites & aioli +25 kr

Månsson burger - 155kr

Smørstegt briochebolle, 2 bøffer af 60 g oksekød, brunet løgkompot, syltede rødløg, panerede løgringe, sprød salat, ost og spejlæg.

Tilkøb pommes frites & aioli +25 kr
Bacon +20 kr

Pariserbøf - 150kr

Bøf af krondyr, æggeblomme, kapers, peberrod, løg, rødbede og pickels.

Smørrebrød 3 stk - 160kr

- Rørt kyllingesalat, bacon, kørvel og syltede rødløg.
- Månsson æg, håndpillede rejer og citronmayonnaise.
- Vildt frikadelle, syltet rødkål og agurkesalat.

Desserten

Crème brûlée - 70kr

Vaniljeis - 45kr

Serveres m. vaniljesyltet rabarber & karamelsauce.

Ostetallerken - 100kr

Arla Unika oste.
Serveres med hjemmebagt knækbrød.

Tilkøb

Øko pommes frites - 40kr

M. hjemmerørt aioli eller mayo.

Børnemenü (børn op til 14 år)

Kylling & pommes frites - 85kr

Sprøde kyllingelår, pommes frites, dip og grønne snacks.

Fiskefilet & pommes frites - 85kr

Stegt fiskefilet, pommes frites, dip og grønne snacks.

Lunch menu

Moules frites - 135kr

White wine steamed mussels, celery, carrots, herbs and cream.

"Stjernes kud" - 175 kr

Fried fish, steamed fish, shrimp, crispy salad, egg, trout roe, lemon and herb dressing.

Herring plate - 155kr

3 kinds of herring with classic accompaniments.
Served with rye bread and whipped butter.

Månsson salad - 145kr

Fresh harvested salads and greens from Månsson Brande, marinated in dressing with pickled and crisp.
Available with:

- Roasted chicken mixed with herbs and mustard.
- Cold smoked salmon with red miso.
- Marinated legumes with lemon and herbs.

Beef tartar - 150kr

Egg yolk, gherkins, mustard, capers, shallots and worcestershire sauce.
Fries & aioli +25kr.

Månsson burger - 155kr

Brioche bun, 2 beef patties, browned onion compote, pickled red onions, onion rings, crisp salad, cheese and fried egg.
Fries & aioli +25 kr
Bacon +20kr

Parisian steak - 150kr

Minced red deer steak, egg yolk, capers, horseradish, onion, beetroot and pickles.

Danish "smørrebrød" - 160kr

- Chicken salad, bacon, chervil and pickled red onions.
- Eggs, prawns and lemon mayonnaise.
- Game meatball, pickled red cabbage and pickled cucumbers salad

Desserts

Crème brûlée - 70kr

Vanilla ice cream - 45kr

Served with vanilla pickled rhubarb & caramel sauce.

Cheese plate - 100kr

Arla Unika cheeses.
Served with home-baked shortbread.

Side dish

Organic pommes frites - 40kr

With homemade aioli or mayonnaise.

Children's menu

(Children up to 14 years old)

Chicken & pommes frites - 85kr

Crispy chicken thighs, pommes frites, dip and vegetables.

Fish fillet & pommes frites - 85kr

Fried fillet, pommes frites, dip and vegetables.