

FISK

Hvid marineret sild <i>karrysalat, rødløg og friteret kapers</i>	kr. 85,-
Pil selv rejer <i>med dilledressing og friskbagt brød</i>	kr. 125,-
Koldrøget laks <i>rygeost og rugbrødchips</i>	kr. 148,-
Stjernesked <i>stegt fiskefilet, hvidvinsdampet rødspætte, røget laks, lakserogn og rejer</i>	kr. 178,-
Smørstegt fiskefilet <i>husets remoulade og rugbrød</i>	kr. 148,-

LETTE FROKOSTRETTER

Holms hønsesalat <i>bacon og ristet franskbrød</i>	kr. 138,-
Kikærte bøf <i>med sauterede grøntsager, bagt portobello og spicy ketchup</i>	kr. 198,-
Klassisk biksemad <i>med 2 spejlæg</i>	kr. 155,-
Klassisk Pariserbøf <i>rå æggeblomme og tilbehør</i>	kr. 175,-
Rørt tatar <i>håndskårne fritter, sauce tatar og friskhøvlet peberrod</i>	kr. 175,-
Holms æggekage <i>bacon og klassisk tilbehør - min. 2 couverter, pris per gæst</i>	kr. 158,-
Frokoststeak, 200g <i>blandet salat, kryddersmør og håndskårne fritter</i>	kr. 210,-

TILKØB

<i>Håndskårne fritter</i>	kr. 35,-
<i>Grøn salat</i>	kr. 35,-

DESSERTER

Udvalg af oste <i>hjemmelavet knækbrød og tilbehør</i>	kr. 125,-
Pina colada is <i>brændt hvid chokolade, råsyltede bær og chokolade tuille</i>	kr. 95,-
Danske Jordbær <i>med vaniljecreme</i>	kr. 80,-
Brownie <i>med vaniljeis</i>	kr. 80,-
Kaffe <i>med biscotti</i>	kr. 35,-
The <i>grøn, urte eller sort the</i>	kr. 35,-
Avec <i>cognac, baileys, portvin, likør</i>	kr. 40,-

SNAPS

O.P. Andersen <i>2 cl.</i>	kr. 30,-
Linie Akvavit <i>2 cl.</i>	kr. 30,-
Aalborg Porse <i>2 cl.</i>	kr. 30,-
Aalborg Akvavit <i>2 cl.</i>	kr. 30,-
Brøndum snaps <i>2 cl.</i>	kr. 30,-
Brøndum kryddersnaps <i>2 cl.</i>	kr. 30,-