

Restaurant Behrnt

Forretter

Franske Østers

Med klassisk garniture
45 kr. pr stk. / 195 kr. 6 stk.

Samsø asparges og håndpillede rejer

Stegte hvide asparges fra Samsø, håndpillede rejer
og hollandaise
180 kr.

Sort hummer fra Ballen havn, i stedet for håndpillede
rejer +55.-

Tyndskåret torsk

Marineret Samsø grønt, kærnemælk og koralchips
190 kr.

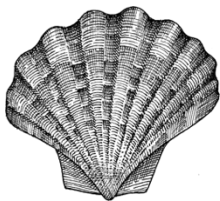
Tørret skinke

Rødbedetatar, chutney af grønne tomater og peberrod
180 kr.

Samsø kartofler

Arla Unika Havgus, purløg, hasselnødder
og brunet smørsauce
165 kr.

Toppet med stenbiderrogn +25 kr.



Børnemenuer

Under 12 år

Kylling

Pommes frites, gnavegrønt og dip
135 kr.

Fiskefilet

Pommes frites, gnavegrønt og dip
135 kr.



=Vegetarisk

Hovedretter

Boeuf Bearnaise

220g oksemørbrad med pommes frites og grønt
355 kr.

Fisk fra Ballen havn

Samsø grønt, Samsø kartofler, smør sauce med kapers
og løg
285 kr.

Kylling fra Hopballemølle

Samsø kartofler, små gulerødder, rabarberkompot,
syltede agurker og sauce
280 kr.

Butternut-risotto

Bagt butternut, tørrede tomater og urter
240 kr.



Dessert

Jordbær og fløde

Sprød hvid chokolade og vanilje is
145 kr.

Klassisk creme brûlée

Vanilje, fløde og sprød karamel
125 kr.

Lun chokolade brownie

Syltede rabarber, krystalliseret chokolade og vaniljeis
145 kr.

Behrnts oste

3 oste, sylt og knækbrød
145 kr.