

Restaurant Behrnt

Forretter

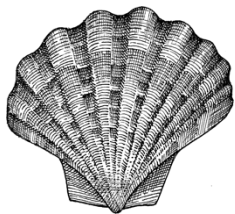
Franske Østers
Med klassisk garniture
175 kr. 4 stk.

Stenbiderrogn
Kærnemælksvafler, økologisk creme fraiche og rødæg
195 kr.

Stegte kammuslinger
Crudit  af fennikel, æbler, chimichurri og ristede
hasselnødder
175 kr.

Dansk lufttørret skinke
Stracciatella, friske tomater og surdejsvaffel
185 kr.

Samsø kartofler
Radiser, ristede hasselnødder, urter
og brunet smør
170 kr.
Toppet med stenbiderrogn plus 35 kr.

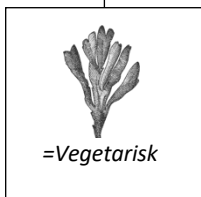


B rnemenuer

Under 12  r

Paneret kylling
Pommes frites, gnavegr nt og dip
135 kr.

Paneret fiskefilet
Pommes frites, gnavegr nt og dip
135 kr.



Hovedretter

Boeuf Bearnaise
220g oksemørbrad med pommes frites og
marineret grønt
365 kr.

Fisk fra Ballen havn
Samsø grønt, Samsø kartofler,
sm r sauce med kapers og l g
285 kr.

 kologisk Frilands gris
Spr ngt nakkefilet, confiterede jordskokker, friskeskud
og sennepskum
280 kr.

Saltbagt selleri
Havgus, røgede mandler, chimichurri og
cremet kartoffel
240 kr.



Dessert

R dhuspandekager
Vaniljecreme, appelsin karamelliseret
mandler og vaniljeis
145 kr.

Klassisk creme br l e
Vanilje, fl de og sprød karamel
125 kr.

Lun chokolade brownie
Syltede rabarber, krystalliseret chokolade og vaniljeis
145 kr.

Behrnts oste
3 oste fra Arla Unika og knækbrød
145 kr.



30-60% økologi