

Restaurant Behrnt

Forretter

Franske Østers

Med klassisk garniture
175 kr. 4 stk.

Samsø asparges og håndpillede rejer

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

Sort hummer fra Ballen Havn, erstatter håndpillede rejer
plus 85 kr.

Stegte kammuslinger

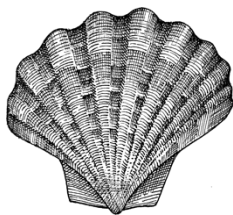
Crudit  af fennikel, æbler, chimichurri og ristede
hasselnødder
175 kr.

Dansk lufttørret skinke

Stracciatella, friske tomater og surdejsvaffel
185 kr.

Samsø kartofler

Radiser, ristede hasselnødder, urter
og brunet smør
170 kr.



B rnemen er

Under 12  r

Paneret kylling

Pommes frites, gnavegr nt med ketchup
og remulade
135 kr.

Paneret fiskefilet

Pommes frites, gnavegr nt med ketchup
og remulade
135 kr.

Hovedretter

Boeuf Bearnaise

220g oksem rbr d med pommes frites og
marinerede grønt
365 kr.

Fisk fra Ballen havn

Samsø grønt, Samsø kartofler med kapers og l g og
blanquette sauce
285 kr.

 kologisk Frilands gris

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

Saltbagt selleri

Havgus, røgede mandler, Samsø grønt og 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.

Jordbær og vaniljeis

Mazarinkage og brændt hvid chokolade
145 kr.

Behrnts oste

3 oste fra Arla Unika og knækbrød
145 kr.



=Vegetarisk



30-60%  kologi