

SPISEHUSET
FOLK

MENU

**2 VALGFRI SMØRREBRØD &
1 VALGFRI DRIKKEVARE**

235,-

PR. PERSON

FISK

SILD - 95,-

Krydret portvinssild med æble, løg, creme fraiche 48% og dild (G)(L)(N)
Vi anbefaler vores rabarber/ingefær snaps

FOLKS SALTET LAKS - 105,-

Med syrlig creme fraiche, spæde kål, syltet granskud og ristet boghvede (G)(L)(N)
Vi anbefaler vores citrus snaps

SPRØD FISKEFILET - 95,-

Med dild, grov remoulade og urter (G)(N)
Vi anbefaler vores havtorn/honning snaps

GRØNT

BAGT RØDBEDE - 80,-

Med lakrids, rødbedechips, peberrod, friskost og hindbærstøv (G)(L)(N)(V)
Vi anbefaler vores hasselnød snaps

KØD

SPRØDT SPIDSBRYST - 95,-

Med peberrodscreme, hengemte bær, kørvel og frisk peberrod (G)(N)
Vi anbefaler vores solbær/langpeber snaps

ROASTBEEF - 90,-

Hjemmelavet pickles, peberrod og sprøde kartofler (G)(N)
Vi anbefaler vores pattaya snaps

HØNSESALAT - 95,-

Med syltet svampe, grillet kejsershat og rosmarin bacon fra Nørre Søby (G)(L)(N)
Vi anbefaler vores æble/rosmarin snaps

VI ANBEFALER 2 STK. PR. PERSON

Vores rugbrød indeholder nødder. Informer din tjener såfremt du ønsker glutenfrit brød.

SNAPS - 48,-

Hasselnød • Rabarber/Hyldeblomst
Æble/Rosmarin • Solbær/Langpeber
Citrus • Havtorn/Honning
Blåbær/Timian • Mørk Øl
Pattaya • Rabarber/Ingefær

FROKOSTRETTER

OKSETATAR - 115,-

Klassisk rørt tatar med sprød kartoffel og frisk salat (G)
Vi anbefaler vores mørk øl snaps

FOLKS "STEAK" SANDWICH - 155,-

Med krogmodnet svinenakke, æble/løgkompot, estragon-mayo, puffet svær og sprøde fritter (G)
Vi anbefaler vores blåbær/timian snaps

TARTELETTER - 125,-

Med kylling, vintergrønt og trøffel (G)(L)

CREMET KARTOFFELSUPPE - 115,-

Med syltet stikkelsbær, rosmarin og bacon (G)(L)
Kan laves vegetarisk

TILKØB

FRITTER - 40,-

Vælg mellem ketchup og mayo (G)

DESSERT

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE (G)(L) - 80,-

KAGE

Kager fra vores eget konditori (G)(L)(N)



Spørg din tjener for allergener

SPISEHUSET
FOLK
 DRIKKE

VIN

Mousserende

	Glas	Flaske
Cava DO- Josep Ventosa Brut Nature Organic (ØKO)	55,-	295,-
Champagne Comtesse de Neples Brut NV - Chassenay d'Arce		600,-

Hvidvin

2020 Flora & Fauna Blanc - "Les Cepages du Sud" - Landuedoc (V)	65,-	285,-
2020 Despagne L'Outsider Sauvignon Blanc - AOP Bordeaux	75,-	325,-
2019 Petit Chablis AOC "Georges Deschamps" - Domaine Vrignaud (ØKO)		400,-

Rød

2019 La Traca - Bobal DO Valencia (ØKO) (V)	65,-	285,-
2019 Etienne Besancenot "Cochon Volant" - AOP Corbières (ØKO)	80,-	335,-
2017 Ripresa - Montepulciano d'Abruzzo DOC (ØKO)		400,-

Portvin

Niepoort "Fabelhaft" Tawny Port, 5 cl	55,-	450,-
---------------------------------------	------	-------

FADØL

Møns Bryghus - FOLK ØL

Classic fadøl brygget særligt til Spisehuset FOLK	65,-
Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic	60,-
Kronenbourg 1664 Blanc, 40 cl.	65,-
Jacobsen Golden Naked Christmas Ale, 40 cl	70,-

FLASKE ØL

Dronning Fanes Brown Ale, Møns Bryghus ØKO 5,3 %, 33 cl	60,-
Bogø Bock, Møns Bryghus ØKO 6,5 %, 33 cl	60,-
Magleby Klassisk, Alkoholfri ØKO, 33 cl	50,-
Tuborg Julebryg, 33 cl	45,-

KOLDE DRIKKE

Økologisk saft, Møns Bryghus, 33 cl

Rabarber / Hylde / Æble / Solbær / Jordbær	45,-
--	------

Juice Organic, Brikjuice

Æble / Appelsin, 20 cl.	25,-
-------------------------	------

Matilde Kakaomælk, 20 cl.	30,-
---------------------------	------

Cola-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl.	35,-
------------------------------------	------

Vand med eller uden brus	20,- per person
--------------------------	-----------------

ØKOLOGISKE VARME DRIKKE

Håndristet Honduras kaffe fra Copenhagen Coffee Lab

Espresso single / double	25,- / 30,-
Cortado	35,-
Caffe Latte	35,-
Cappuccino	35,-
Americano	35,-
Filterkaffe	30,-

Økologisk te fra 'Sings Tehus'	35,-
--------------------------------	------