

# NORÐDISK

FRA BØLGE TIL BORD

## FROKOST, 12.00-15.00

<b>TORSK PÅ MØRKT RUGBRØD</b>	<b>129,- kr.</b>
Serveres med ramsløgsmayonnaise fra præstens skov - danske radiser - grønne asparges - høvlet tørfisk - vilde urter.	
<b>RØGET LAKS PÅ SMØRSTEGT FRANKSBRØD</b>	<b>159,- kr.</b>
Laks fra Hiddenfjord - jordkokker - sennepsmayonnaise - Gammel Knas - hjertesalat - vilde urter.	
<b>SMØRSTEGTE GULDLAKSEDELLER</b>	<b>149,- kr.</b>
Med grillede grøntsager efter sæson - hjemmesylt - sennep - grillet pindebrød.	
<b>KROGFANGET KULLER Á LA FRANK</b>	<b>159,- kr.</b>
Fiskefilet på smørstegt rugbrød - nordatlantiske rejer - hjertesalat - mormordressing - dild - hjemmelavet mayonnaise - vilde urter.	
<b>DEN GRØNNE DISK</b>	<b>139,- kr.</b>
Salater fra fynske gårde - vilde urter - hjemmesylt - revet unika ost - jordkokker - smørstegt hønseæg - friskbagt brød.	
Kan tilkøbes: Hjemmerøgede kammuslinger høvlet ud over salaten.	<b>37,- kr.</b>
<b>BØRNEBORD</b>	<b>95,- kr.</b>
Fiskefilet med stegte kartofler, friske grøntsager og friskbagt Franksbrød. Fiskedeller med friske grøntsager, stegte kartofler og friskbagt brød.	
<b>DEN SØDE DISK</b>	<b>59,- kr.</b>
Dagens kage med flødeis og småkager.	

*Væl gagnist!*



Norðdisk serverer fisk fra Norðfra, kød fra Skallebølle, vilde urter, lokale grøntsager, der flytter sig efter sæsonen og kokkens eget brød - det vi kalder "Franksbrød". Håndværk - alt laves fra bunden.