

Værtshuset

Menu til klassisk frokost

Vælg individuelt fra vores fulde a la carte kort.

Vi anbefaler 2 serveringer pr. gæst

(11 - 15 personer)



Sankt Peders hjemmelavede karrysild m. æble og æg kr. 95,-
Herring in homemade curry dressing with eggs (house speciality)

Ruths kryddersild fra Christiansø m. rødløg og kapers kr. 95,-
Ruth's pickled herring from "Christiansø" with onions and capers

Lun stegt sild m. rødløg og kapers kr. 95,-
Fried herring in mild vinegar with onions and capers

Æg og rejer med ørredrogn og mayo kr. 130,-
Egg with shrimps, mayo and trout roe

Røget ål m. lun røræg og purløg kr. 145,-
Smoked eel with scrambled egg and chives

"Snapsemad" kartoffel, æg, bacon, benfri sild og mayo kr. 110,-
"Snapsemad" potatoes, egg, bacon, herring and mayo

Pandestegt rødspættefilet m. remoulade kr. 140,-
Pan-fried filet of plaice with pickled mayo

"Englekys" rødspættefilet m. rejer, ørredrogn, asparges, mayo kr. 160,-
Roastbeef with freshly fried onions

Røget Fanø laks m. stuvet spinat kr. 125,-
Smoked salmon from Fanø with spinach stew

"Sol over Sankt Peder" Røget makrel, radiser, purløg, æggeblomme kr. 120,-
"Sun over Sankt Peder" smoked mackerel, radishes, chives, egg yolk

"Den Fromme" avocado på ristet rugbrød, rejer og creme fraiche kr. 125,-
"The Pious" Avocado on toasted rye bread with shrimps and sour creme

Kartoffelmad m. bacon, løg, purløg og mayo kr. 100,-
Potato with bacon, red onions, chives and mayo

Hjemmelavet hønsesalat (landkylling) m. bacon og asparges kr. 100,-
Homemade chicken mayo-salad with bacon and asparagus on toast

Oksetatar med det hele kr. 140,-
Steak tatar with egg yolk, pickles, horseradish and capers

Rørt Tatar a la sankt peder kr. 165,-
Mixed tatar a la sankt peder

Lun flæskesteg m. rødkål og agurkesalat kr. 110,-
Warm roast pork with red cabbage and pickled cucumber

Værtshuset
Sankt Peder

Menu til klassisk frokost
Vælg individuelt fra vores fulde a la carte kort.
Vi anbefaler 2 serveringer pr. gæst
(11 - 15 personer)



Pariserbøf Præstens(290gr) kr. 165,-
Fried steak tartare with egg yolk, horseradish and capers

Alterdrengens (190gr) kr. 145,-

Roastbeef m. lune bløde løg (spejlæg +10,-) kr. 95,-
Roastbeef with freshly fried onions (fried egg +10,-)

Lun leverpostej m. bacon og rødbeder og agurkesalat kr. 100,-
Warm liver paste with bacon and pickled cucumber

Landskinke m. spejlæg, tomater og purløg kr. 100,-
Pan-fried filet of plaice with pickled mayo

Dyrelægens natmad m. saltkød, rødæg og hjemmelavet sky kr. 95,-
"Vet's Delight" liver paste with salt silverside, jelly stock and chives

Hjemmelavet rullepølse m. løg, sky og hjemmerørt sennep kr. 100,-
Homemade spiced meat roll with jelly stock, onions and mustard

Økologisk Vesterhavsost fra Thiese på ristet rugbrød m. druer 95,-
Organic cheese from Thiese in north jutland on toasted rye bread and grapes

Gammelost på fedt m. sky, løg og mørk rum kr. 95,-
Old cheese with jelly stock, onions and dark rum

Gorgonzola m. rødæg og æggeblomme kr. 95,-
Gorgonzola with onions and egg yolk

Hjemmelavet dagens dessert kr. 75-100,-
Homemade dessert