



SCHACKENBORG

SLOTSKRO

Frokost Menu

Croque Madame

Smørristet brød med sauce Mornay, kogt Højer skinke, spejlæg og urter

DKK 185,-

Chevre Chaud

Gratineret gedeost, radiser, jordbær, ristede valnødder, sorte oliven, mixet salat og ruccola

DKK 185,-

Cognacmarinerede sild

Cognacmarinerede stegte sild med dijonaise, puffet spæk og rødøgscreme på smørstegt rugbrød

DKK 165,-

Rørt Tartar

Hakket okseinderlår på smørstegt rugbrød med vilde urter, sort hvidøgsmayonnaise, syltede løg og kartoffelchips

DKK 175,-

Skaldyrsmaden

Krebsehaler og rejer vendt med citron og urter på smørstegt focaccia, urte mayonnaise og dild

DKK 165,-

Æggekage med baksuld

Æggekage bagt i støbejernspande med stegt baksuld, grov dijonsennep, syltede rødbeder, tomat og purløg. Serveres med stegt rugbrød

DKK 205,-

Stjerneskud

Stegt- og dampet rødspættefilet på stegt surdejsbrød med håndpillede rejer, koldrøget Fanø laks, urtedressing og ørredrogn

DKK 225,-

Stegt rødspættefilet til børn

Pandestegt rødspættefilet med hjemmerørtremoulade, valnøddebrød, citron og salat.

DKK 95,-

**VI LÆGGER VÆGT PÅ FRISKE
OG LOKALE RÅVARER I SÆSON**

Frokostservering (tirsdag - lørdag) – kl. 12:00 – 15:00



SCHACKENBORG

SLOTSKRO

Mittagsmenü

Croque Madame

Buttergeröstetes Brot mit Sauce Mornay, gekochten Højer skinke, Spiegelei und Kräutern

DKK 185,-

Chevre Chaud

Gratinierter Schafskäse, Radieschen, Erdbeeren, gerösteten Walnüssen, schwarze Oliven, gemischtem Salat und Rucola

DKK 185,-

Cognacmarinierter gebratener Hering

Gebratener Hering marionette in Cognac auf buttergebratenem Roggenbrot, Dijonmajonaise, karamellisierten Zwiebeln geröstetem Speck und Kresse.

DKK 165,-

Tartar

Gehackte Rinderoberschale auf Buttergebratenem Roggenbrot, Wildkräuter, schwarze Knoblauch Majonäse, fermentierte Zwiebeln und Kartoffelchips

DKK 175,-

Schalentier auf Brot

Krebsschwänze und Garnele mitt Zitrone und Kräuter auf butter gebraten Focaccia, Kräutermayonnaise und Dill

DKK 165,-

Omlet

Gesalzene luftgetrocknete Scholle auf in der gusspfanne gebratenem Omlet, groben Dijonsenf, fermentierten Roten Beten, Tomate, Schnittlauch, serviert mit gebratenem Roggenbrot.

DKK 205,-

Sternschnuppe

Gebrautes und Gedämpftes Schollenfilet auf hausgebackenen Wallnussbrot mit handgepulverten Römökrabben, kaltgeräuchertem Fanölachs, Kräuterdressing und Forellenkaviar.

DKK 225,-

Gebratener Schollenfilet für die kleinen Gäste

Gebrautes Schollenfilet mit Hausgemachter Remulade, Wallnussbrot, Zitrone und Salat.

DKK 95,-

**WIR LEGEN WERT AUF FRISCHE
REGIONALE ZUTATEN DER SAION**

Service (dienstag - samstag) – Um 12:00 –15:00 Uhr



SCHACKENBORG

SLOTSKRO

Lunch Menu

Croque Madame

Buttered toast with Mornay sauce,
Boiled Højer ham, fried egg, and herbs

DKK 185,-

Fried herring marinated in Cognac

Fried herring on butterroasted rye bread,
mustard mayonnaise, caramelized onions,
pork rind and cress

DKK 165,-

Crustacean on toast

Crayfish and shrimp with lemon and herbs on butterfried
focaccia, herbmayonnaise and dill.

DKK 165,-

Schackenburgs "shooting star"

Fried and steamed plaice filet on walnut
bread with shrimps, smoked Fanø salmon,
dressing and trout roe.

DKK 225,-

Chevre Chaud

Gratinated goat cheese, radishes, strawberries,
xx toasted walnuts,
black olives, mixed salad, and arugula

DKK 185,-

Beef tatar

Chopped beef inner thigh on butterroasted rye
bread with wild herbs, ramsonmayonnaise, pickled
mushrooms and potato crisps.

DKK 175,-

Egg omelet with Backdebt

Scrambled eggs baked in a cast iron pan with fried
"Bakskuld", coarse Dijon mustard, pickled beetroots,
tomatoes and chives. Served with fried rye bread.

DKK 205,-

Fried Plaice filet for kids

Pan seared plaice filet with
Danish tatar sauce, walnut bread,
lemon and salads.

DKK 95,-

**WE VALUE LOCAL
SEASONAL PRODUCE**

Serving (tuesday - saturday) – At 12.00PM - 03.00PM