

FLINTEHUSETS FROKOSTKORT

VELKOMMEN TIL FLINTEHUSET

Her tror vi på, at det simple og ærlige er fundamentet for et dejligt og smagfuldt måltid.

Vi serverer mad af bæredygtige og lokale råvarer produceret med det gode håndværk i fokus.

SMØRREBRØD

på godt rugbrød fra vores lokale bager Marc Pabst

Hønsesalat

kylling fra Dalbakkegaard Ø, bacon fra Lollandsgrisen kr. 75

Roastbeef

hjemmerørt peberrodscreme, syltede svampe estragonmayo, sprød capers kr. 75

Frikadelle

fra Lollandsgrisen, syltede rødløg, agurkesalat, smør kr. 69

Æg & Rejer

lokale æg Ø, håndpillede rejer, dild- og citronmayo kr. 75

Stegt fisk

Smørstegt fiskefilet, håndpillede rejer, grøn urtemayo kr. 75

FLINTEHUSETS STEJERNESKUD

Dampet og stegt fisk, håndpillede rejer, rød urtecreme, surdejsbrød kr. 129

SALAT & GRØNT

Flintehusets Salat

Kylling fra Dalbakkegaard Ø, bagte rødbeder, perlebyg, tranebær, soltørrede tomater, ristede kikærter, revet havgus kr.95

Flintehusets Vegetarsalat

Bagte rødbeder, perlebyg, tranebær, soltørrede tomater, ristede kikærter kr. 85

Frikadelle med kartoffelsalat

fra Lollandsgrisen, grøn kartoffelsalat, syltede rødløg, agurkesalat kr.85

Vegansk svampe-toast

Svampe, estragon, skalotteløg, persillemayo, surdejsbrød kr. 89

