

# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-

# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som "teens champagne"

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-



# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødøløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som "teens champagne"

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-

# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-



# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## **BOBLER**

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## **HVID**

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## **ROSÉ**

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## **RØD**

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som "teens champagne"

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-

# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-



# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-

# BAKKEHUSET

## MENU

### **SMØRREBRØD 75,-**

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme  
Tøndemodnet kryddersild med rødløg, kapers og solæg  
Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og grønt  
Kartoffelmad med sprøde krummer, urtemayonnaise og purløg  
Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer  
Stærk ost med syltet frugt og nødder

### **SMØRREBRØD 85,-**

Rejer med urtemayonnaise, dild og kål, serveret på lyst brød  
Færøsk, tørsaltet vildlaks, radiser, urtecreme og grønt  
Roastbeef med peberrod, pickles og sprøde friteret løg  
Hjemmerørt tatar med løg, kapers, urtemayonnaise, sprødt og syre

### **Frokosttallerken 175,-**

Koldrøget laks med urtecreme, tøndemodnet kryddersild, hønsesalat med syltede bøgehatte, roastbeef med pickles –  
groft rugbrød og økosmør

For dem, der er vegetarer, men spiser fisk

Roastbeef og hønsesalat erstattes med sommersalat og kartoffel med urtecreme

Køkkenet lukker kl. 16.00

# VINE

## BOBLER

Cremant de Loire, Chatea Passavant/ Flaske: 440,-

## HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Campania Falanghina Taburni / Flaske: 265, - / Glas: 65, -

Vinho Verde ALR, Casa de Mouraz / Flaske: 270,-

## ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (1/2 flaske) / Flaske: 125,-

Provence. Corail, Chateau de Roquefort / Flaske: 350, - / Glas: 75, -

## RØD

Rhone. Jean David / Flaske: 340,- / Glas: 70, -

Beaujolais. Jilienas, David-Beaupere / Flaske: 440, -

# FREDERIKSBERG BRYGHUS ØL

½ l. 65,-

-

## IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikanske east coast-stil: masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

-

## Rådhusøl

Overgæret lys øl baseret på pilsnermalt og tysk humle. Dufter af blomster, kornmark og lidt honning, smager af solskin og en mere, Nøgleordene er frisk fyldighed, hvor pilsnermaltens lette sødme får modspil af en pæn portion bitterhumle

-

## Slotsbryg

Flot ravgylden øl med en god maltfylde og et fint afstemt humlebid, der hverken chokerer eller skuffer – alle kan være med

## Alhambra

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas – udviklet i samarbejde med Frederiksborgmuseet Alhambra

# SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

Alle snaps er lavet på urter fra Bakkehusets have

Spørg din tjener for udvalg

# BORNHOLMS MOSTERI

35,-

Æble

-

Rabarber

-

Hyldeblomst

-

Solbær

# DAGENS HJEMMELAVET LEMONADE

40,-

Spørg din tjener efter dagens variation

# VAND

Acqua Panna, naturel: 30,-  
San Pellegrino: 30,-

# KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-  
Costa Rica eller Etiopien

—  
Filterkaffe / Kop: 25,-  
Brasiliansk arabica

# TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-  
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

# KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-