

## SILD

Marineret sild med kapers, rå og syltet løg og dild.

Marineret sild i karry grønt med æg og karse.

Sild i karrygrønt med æg og karse  
Kryddersildefilet, rødløg og dild  
85 pr. stk.

"ChristiansØ" sildefilet, løggrønt og kartoffel  
"ChristiansØ" sildefilet, æggeblomme, rødløg  
og creme fraiche

Stegt røget sild med persillemayo, radise og æggeblomme

Lumsk havstrygertoast, sardiner, kryddersild, æggeblomme og rødløg.  
95 pr. stk.

Sildebord med flødestuvet kartoffelret.  
Kun til alle ved bordet  
190

## SMØRREBRØD

Røget laks fra Daniel Letz med røræg 165  
Grønlandske rejer med citronmayo 145  
Grønlandske rejer og kogt æg 145

Avocadomad, vilde urter og ørredrogn 110  
Kartoffelmad, krondild, mayo og bacon 95

Oksetatar, æggeblomme, peberrod og pickles 135

Oksetatar, røget laks, ørredrogn og rejer 195

Roastbeef, estragoncreme og friterede løg  
110

Roastbeef, bløde løg og spejlæg 125

Italiensk kogt skinke med frisk trøffel på grønålscreme og pocheret æg 165  
Sylte af økogris, sennep og rødbede 95

Kalvetunge med svampe og brissel 135

Toast med Gråstenkylling og bacon 135

Dyrlægens natmad 115

Lun cocotte med leverpostej, svampe og bacon 95

Gammel ost med fedt, sky, løg og rom 95

Blå Bornholmer, ristet rugbrød, æggeblommer og rå løg 95

Camembert frit, toast og sødt 95

Gode danske oste med smag og variation 125

SE OGSÅ TAVLEN

Fra 1. december til 22. december har vi åben frokost og aften mandag til lørdag  
Selskaber kan aftales alle ugens dage

## FROKOSTRETTER

Franske østers pr. stk. 40

Limfjords A østers pr. stk. 55

Lumsk tilbehør

Friteret frisk fisk

Dild, kartofler og remoulade 125

Saltet færøsk laks, kartoffelblinis og rogn 155

Kalvebrissel, vintergrønt og soya-ingefær smørsky 175

Helstegt frisk fisk (rødtunge, pighvar eller ...)

Citronkrydret salat og kartofler 300/350

## JULEBORD

Serveres kun til alle ved bordet

Pris pr. person kr. 545

1. servering

Hvide sild på Lumsk facon

Røde krydrede julesild

Håndpillede grønlandske rejer og æg

Friteret frisk fisk, remoulade og citron

Let saltet færøsk laks og dildcreme

Rugbrød med let syre, smør og krydderfedt med løg og svesker

2. servering

Lumsk leverpostej, bacon og svampe

Sylte af økogriseskanke, sennep og rødbede

Sønderjysk røget kålpølse og grønlangkål

3. servering

Stegt andebryst, svesker og rødkål

Let spicy glaseret øko grisebryst, sprød svær og æble-jordskokkekompot

4. servering

Gode ost med dadler og figner

Ris á l'amande og kirsebærsaucé

## FROKOST MENU

2 retter 300 eller 3 retter 375

## VEGETAR FROKOST

2 retter 250 eller 3 retter 325

## SØDT

Nybagte kokosmakroner eller lumske "kys" med eller uden kokos

35

Vinterdessert

100

## STORT OG SMÅT

Vi tager hensyn til gæster med allergener og andre ønsker til råvarer

Vi opkræver gebyr på betaling med kreditkort: 0,75-1% på kort udstedt i Danmark og 2,4-3,75% på kort udstedt i udlandet.