

## SMÅ RETTER

Franske \*østers pr. stk. 45  
Lumsk tilbehør til herlighederne  
\*tjeneren kender dagens art

-

Svampetoast  
skovsvampe a la creme,  
på smørristet Manitobabrød

195

-

Erwin's østers-persillesuppe

195

-

Kalvebrissel med æble-jordskokkekompot,  
samt danske kantareller

230

-

Tatar af okse med røget mayo  
boghvede og havesyre

185

## STØRRE RETTER

Fisk stegt på ben  
(Pighvar/slethvar, rødtunge eller ...)  
brunet smør, marineret salat og kartofler

425

-

Hopballekylling og lårrulle  
som fricasse med høstgrønt  
og blanquettesauce samt kartofler

295

## Retten der skal prøves

Tjeneren ved besked

## STORT og småt

Frokost åbent mandag til lørdag  
Aften åben onsdag til lørdag

Selskaber kan aftales alle dage

## DEN LUMSKE MENU

Ceviche af Vesterhavsfisk  
ørredrogn, sprøde kerner  
samt friske urter

-

Letstegte jomfruhummer, blomkåls cous  
cous

friske hasselnødder, bisque fra skallerne

-

Skovdue stegt på ben  
med confiteret lår, rødbedetatar  
spinat og duesky

-

Gode oste eller en af  
aftenens desserter

Menu pris 3 retter kr. 535  
Ekstra ret kr. 135

## DEN LUMSKE GRØNTSAGS MENU

Salat af knoldselleri  
med blegselleri  
æbler og ramsløg

-

Grillet bøftomat, syltede cherrytomater  
samt tomatvinaigrette

-

Dampede og grillede høstgrøntsager  
vilde urter og skum på Unikaost

-

Valg mellem gode oste eller  
en af aftenens desserter

2 retter 295

3 retter 395

Tilkøb af oste eller dessert 135

## DESSERTER

Oste - vælg selv blandt gode nordiske  
og sydlandske oste fra vogn

195

3 slags oste på tallerken

125

Vælg mellem en af aftenens desserter

135

Små aften"kys" med eller uden kokos

35