

Frokost hos Regama10

Serveres mellem 12-15

DRAGØR SILD

stegte sild i mørkt øl fra Amager Bryghus m bløde løg og ristet løg. Serveres på rugbrød med fedt.

AKVAVIT SILD

Marinerede sild m syltet brombær fra Kløvermarken, cremefraiche & kapersbær.

Serveres på rugbrød med brunet smør

KARRYSILD

Karrysild m æggesalat, æbler, bacon & ærteblomster

KRYDDERSILD

Kryddersild med kirsebær, rødbede gelé & hybenrose

SOL OVER AMAGER

nyrøget makrel fra Køge Bugt med radiser, æggeblomme, løg & tyttebær

KARTOFFELMADEN FRA AMAGER

Kartofler fra St. Magleby, porremayonaise, chips & comté

DEN VEGANSKE

confiteret jordskokker, grønkålspesto, æble fra Vestamager & solsikke-skud

AMA'R MAD ALA YNGVE

saltet tatar af Dådyr m sumak, syltet fennikel & fermenteret pebermayonaise.

REGAMAS LAKS

Koldrøget laks, syltet græskar fra Møllegaarden, friteret æg & ristet surdejsbrød

REGAMAS OKSE

Roastbeef, remoulade, ristet løg & peberrodsskud

SKRUBBER FRA SUNDET

serveres med remolade & brændt citron ELLER rejesalat

Friteret ELLER meunièrestegt

PARISERBØF

grillet bøf af oksetykkam, pickles, rødbeder, kapers, løg & peberrod

TARTELETTEN

tartelet på fasan, æblesyltet selleri, hønseveloute & sensommer grønt

DEN SØDE AFSLUTNING

OSTEVOGNEN

et udvalg af gode Oste. Serveres med honning fra Saltholm, knækbrød & løgkompot

BLOMMETÆRTE

Blommetærte med lakrids, cremefraiche & crumble