

Morgen / hverdage - kl.10-12

Surdejsbrød m/ smør & Vesterhavssost fra Thise / 45,-

Surdejsbrød med luftig smør / 30,-

Croissant / 25,-

Morgentallerken; blødkogt æg, rugbrød eller surdejsbrød, luftig smør / 50,-

Tilføj Vesterhavssost og kompot af svenske blåbær / 30,-

Brunch / weekend - kl. 9-12.30

Brunch serveres kun lørdage & søndage.

De enkelte brunchretter er mindre anretninger - Sammensæt din egen yndlingsbrunch.

Vi anbefaler 3-5 retter pr.person

Surdejsbrød med luftig smør / 30,- - tilføj Vesterhavssost og blåbærkompot / 30,-

Croissant / 25,-

Dagens pastry / 35,-

Skyr fra Thise m/ hjemmelavet granola & hybenkompot / 45,-

Chiagrød på havremælk med æble og saltkaramel / 45,-

Norske vaffler med valnødder og saltkaramel / 80,-

Brownie m/ syltede rabarber / 55,-

Dansk lufttørret skinke / 50,-

Brunchpølser fra frilandsokse / 50,-

Scrambled eggs med revet Gammel Knas / 55,-

Rillette af dansk laks m/ rygeost, krydderurter & radise / 90,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karamelliserede løg & salat / 105,-

Svampetoast m/ Vesterhavssost, karamelliserede løg, sennep & salat / 105,-

Børnetoast - grillet surdejsbrød m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 65,-

Tomme de Møn m/ kompot af svenske blåbær & rugchips / 55,-

Rødkit brie fra Jernved & rugchips / 55,-

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeliger i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer af økologisk eller biodynamisk oprindelse og fra mindre danske producenter og gårde.

Vi har valgt ikke at skrive på alle retter, hvad der er økologisk, men spørg gerne.

Allergener spørg serveringen.

Frokost

Hverdag kl. 12.00-16.30 / Weekend kl. 12.30-16.30 (søndag til kl. 16.00)

Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 105,- (ToGo 85,-)

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 105,- (ToGo 85,-)

Børnetoast - grillet surdejsbrød m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 65,-

Deleretter

Med deleretter er man fælles om det samme måltid.

Vælg forskellige retter til bordet, som I deler, så alle kan smage. Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Det er naturligvis muligt at bestille sin egen ret, som kan nydes uden at skulle deles med nogen :-)

Rillette af dansk laks m/ rygeost, krydderurter, radise & sprødt brød / 90,-

Christiansø kryddersild, løgringe, peberrod og urter - serveres med rugbrød / 85,-

Spread af knoldselleri og kikærter med sprødt brød, sesam og koldpresset rapsolie / 65,-

Stegte gulerødder, saltet yoghurt fra Hårbølle, hasselnøder tyttébær og rød mizuna / 90,-

Sprød frilands-kylling fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 95,-

Grove fritter med urtemayo / 55,-

Tomme de Møn m/ kompot af svenske blåbær & rugchips / 55,-

Rødkit brie fra Jernved & rugchips / 55,-

Surdejsbrød med luftig smør / 30,-

Det søde

Gammeldags æblekage med hasselnødder & fløde / 55,-

Brownie m/ syltede rabarber & karamelfudge / 55,-

Dagens øvrige kager og søde sager (se i baren)

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeligheder i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer af økologisk eller biodynamisk oprindelse og fra mindre danske producenter og gårde. Vi har valgt ikke at skrive på alle retter, hvad der er økologisk, men spørg gerne.

Allergener spørg serveringen.

Aftenmenu

Torsdag kl. 17.30-21.00 / Fredag & lørdag kl. 17.30 - 22.00
(Køkkenet lukker for bestillinger en time før restaurantens lukketid)

Deleretter

Med deleretter er man fælles om det samme måltid.

Vælg forskellige retter til bordet, som I deler, så alle kan smage. Vi anbefaler 2-3 retter pr.person. Det er naturligvis muligt at bestille sin egen ret, som kan nydes uden at skulle deles med nogen :-)

5 retter fra køkkenet / Kr. 325,- pr. pers.

Lidt af hvert fra køkkenet til at dele for hele bordet. Bestilles af hele bordet - minimum 2 personer

Rødbedetatar med peberrodscreme, sprøde rødbeder og karse / 85,-

Spread af knoldselleri og kikærter med sprødt brød, sesam og koldpresset rapsolie / 65,-

Letbagt torsk med syltet og rå daikon, estragon og skummende muslingesauce / 135,-

Crudo af dansk laks, citron, castelfranco, urteolie, radiser og sprød rug / 125,-

Sprød frilands kylling fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 95,-

Stegte gulerødder, saltet yoghurt fra Hårbølle, hasselnøder tyttebær og rød mizuna / 90,-

Stegte grønne asparges med urtecreme, gammelknas og croutoner / 105,-

Sprødt svinebryst med jordskokpure, bagte jordskokker og fumet med peber / 175,-

Oste & Brød

Tomme de Møn m/ kompot af svenske blåbær & rugchips / 55,-

Rødkit brie fra Jernved & rugchips / 55,-

Surdejsbrød med luftig smør / 30,-

Børne-menu

Børnetoast - grillet surdejsbrød m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 65,-

Grove fritter med urtemayo / 55,-

Det søde

Gammeldags æblekage med hasselnødder & fløde / 55,-

Brownie m/ syltede rabarber & karamelfudge / 55,-

Dagens øvrige kager og søde sager (se i baren)

Økologisk og klimabæredygtig tænkning, lokal forankring og fokus på dyrevelfærd er selvfølgeliger i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer af økologisk eller biodynamisk oprindelse og fra mindre danske producenter og gårde. Vi har valgt ikke at skrive på alle retter, hvad der er økologisk, men spørg gerne.

Allergener spørg serveringen.