

Morgen - kun hverdage - kl. 11-12

Surdejsbrød med luftig smør / 35,-

Surdejsbrød m/ smør & Vesterhavsost fra Thise / 55,-

Skyr m/ bær, kompot & hjemmelavet granola / 65,-

Chiagrød på havremælk m/ sæsonens kompot / 65,-

Croissant / 29,-

Morgentallerken; blødkogt æg, rugbrød eller surdejsbrød, luftig smør / 55,-

Tilføj Vesterhavsost og kompot af solbær / 45,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 99,-)

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 120,- (ToGo 99,-)

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Brunch - kun weekend - kl. 10-12.30

Brunch serveres kun lørdage & søndage, samt udvalgte helligdage.

Sammensæt din egen yndlingsbrunch. - Vi anbefaler 3-4 retter pr.person

Surdejsbrød med luftig smør / 35,- - tilføj Vesterhavsost og solbærkompot / 45,-

Croissant / 29,-

Dagens pastry / 35,-

Skyr m/ bær, kompot & hjemmelavet granola / 65,-

Chiagrød på havremælk m/ sæsonens kompot / 65,-

French toast med solbærcreme, blåbær og mynte / 115,-

Dansk lufttørret skinke / 60,-

Brunchpølser fra frilandsokse / 65,-

Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede løg & salat / 120,-

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 120,-

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

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

Allergener spørg tjenerne.

Frokost

Hverdag kl. 12.00 - 16.00 / Weekend kl. 12.30 - 16.00

Suppe

Cremet jordskokkesuppe med grillet surdejsbrød / 95,-

Toasties

Swampetoast m/ Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 99,-)

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 99,-)

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 75,-

Deleretter

Vælg forskellige retter nedenfor, som deles af bordet, så alle kan smage.

Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Saltet ørred fra Bisserup, blodappelsin og fenikkel / 135,-

Rødbede carpaccio med gedeost, og solbær sauce og nødder / 115,-

Stegt spidskål med fermenteret kål, beurre blanc og puffet boghvede / 125,-

Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-

Grove fritter med urtemayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Det søde

Pæretterrine med lakridscreme og crumble / 85,-

Se dagens øvrige kager, desserter og søde sager i vores kagemontre baren eller hør vores tjenere om dagens udvalg

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

Allergener spørg tjenerne.

Aftenmenu

Torsdag kl. 17.30 - 21.00 / Fredag & lørdag kl. 17.30 - 22.00

(Køkkenet lukker for bestillinger en time før restaurantens lukketid)

Deleretter

Vælg forskellige retter nedenfor, som deles af bordet, så alle kan smage.

Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Saltet ørred fra Bisserup, blodappelsin og fenikkel / 135,-

Rødbede carpaccio med gedeost, og solbær sauce og nødder / 115,-

Stegt spidskål med fermenteret kål, beurre blanc og puffed boghvede / 125,-

Saltbagt knoldselleri med røget marv, reduceret æblejuice og urter / 125,-

Pommes Anna med sød miso / 95,-

Braiserede svinekæber i Herslev øl, pastinak og sprød sværd / 195,-

Picniq fried chicken fra Hopballe Mølle med estragonmayo og kryddersalt / 100,-

Grove fritter med urtemayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Suppe

Cremet jordskokkesuppe med grillet surdejsbrød / 95,-

Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavsos, karameliserede løg & salat / 120,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsos, karameliserede løg & salat / 120,-

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsos / 75,-

Det søde

Pæretterrine med lakridscreme og crumble / 85,-

Se dagens øvrige kager, desserter og søde sager i vores kagemontre i baren eller hør vores tjenere om dagens udvalg.

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

Allergener spørg tjenerne.