

## Morgen / Brunch - Alle dage til kl. 12.15

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

Retterne er velegnet som deleretter. Vælg forskellige retter nedenfor, som deles ved bordet, så alle kan smage.

### Brød og pastry:

Surdejsbrød med luftig smør / 38,-

Surdejsbrød med luftig smør, Vesterhavsost og solbærkompot / 65,-

Croissant / 29,-

Dagens pastry / 35,-

ToGo: Økologisk bolle m/ smør og Vesterhavsost / 45,-

### Det salte:

Dansk lufttørret skinke / 60,-

Brunchpølser af frilandsokse / 65,-

Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-

### Det søde:

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

Chiagrød på havremælk m/ sæsonens kompot / 65,-

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

### Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede 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 selvfølgeligheder i vores valg af råvarer og produkter. Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.

## Frokost - kl. 12.30 - 16.00

### Suppe

Cremet jordskokkesuppe med grillet surdejsbrød / 110,-

### Toasties

Swampetoast m/ Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 89,-)

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,- (ToGo 89,-)

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.

Tiradito af dagens fisk, rocoto chili sauce, peanuts og rødløg/ 135,-

Stracciatella med glaserede beder, valnødder og basilikum / 125,-

Salat med sorte linser, kål, cashewnødder og sesam vinaigrette / 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 selvfølgeligheder 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.

Tiradito af dagens fisk, rocoto chili sauce, peanuts og rødløg / 135,-

Stracciatella med glaserede beder, valnødder og basilikum / 125,-

Kartoffelpuré med trøffel, ristet jalapeño olie og urter / 95,-

Cremede linser med stegt gulerod, hyldeblomstsyttet fennikel og sprøde løg / 145,-

Håndlavet gnocchi med stegt grønkål, lufttørret skinke og salvie / 155,-

Stegt kylling fra Hopballe mølle, mole verde, forårsløg og fermenteret daikon / 185,-

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 / 110,-

### Toasties

Swampetoast m/ Vesterhavssost, karameliserede løg & salat / 120,-

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

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 75,-

### Det søde

Pæreterriner med lakridscreme og crumble / 85,-

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