

## 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 / 40,-

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

Croissant / 35,-

Weekend pastry fra Cadence / 45,-

Everything bagel med øko røget laks, cream cheese og rødløg / 105,-

### Det salte:

Lufttørret skinke fra Grambogård / 60,-

Okse-brunchpølser fra Grambogård / 70,-

Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-

### Det søde:

Pocherede pærer med græsk yoghurt, granola og bipollen / 95,-

Chiagrød med sæsonens kompot, mandler og lakrids crunch / 85,-

Norske vaffler med pisket brunet smør, ahornsirup og kakaobønner  
- serveres med solbærkompot / 125,-

### Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 125,-

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,-

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.

## Frokostmenu

**Søndag - onsdag 12.30 - 17.00 - Torsdag-lørdag 12.30 - 16.00**

### Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavssost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,- (ToGo 89,-)  
Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavssost, karamelliserede løg & salat / 125,- (ToGo 89,-)  
Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 75,-

### Suppe

Græskarsuppe med ricottacreme, røget chili og grillet surdejsbrød / 125,-

### Deleretter

Vælg forskellige retter nedenfor, som deles af bordet, så alle kan smage.  
Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Dagens fisk med tomat "dashi", friske og syltede tomater, chili og persilleolie / 135,-

Stracciatella med grillet zucchini, umodne ferskner og mynte / 125,-

Empanadas - 2 stk, karamelliserede løg og ost med salat og chipotle mayo / 120,-

Bagt og syltet græskar fra Brinkholm, græskarkernecreme, honning og sesam / 145,-

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

Grove fritter med trøffelmayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

### Det søde

Dulce de leche flan med pocherede pærer, flødeskum og lakrids crunch / 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.

Dagens fisk med tomat "dashi", friske og syltede tomater, chili og persilleolie / 135,-

Stracciatella med grillet zucchini, umodne ferskner og mynte / 125,-

Empanadas - 2 stk, karamelliserede løg og ost med salat og chipotle mayo / 120,-

Bagt og syltet græskar fra Brinkholm, græskarkernecreme, honning og sesam / 145,-

Stegte svampe med Karl-Johan pure, sprøde østershatte og soya smør / 155,-

Albondigas med tomatsose og vesterhavsost / 155,-

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

Grove fritter med trøffelmayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

## Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,-

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karamelliserede løg & salat / 125,-

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

## Det søde

Dulce de leche flan med pocherede pærer, flødeskum og lakrids crunch / 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.