

Morgen / Brunch - onsdag-søndag 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,-

Økologisk Kaneltop / 39,-

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, karameliserede 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

Onsdag - søndag - Kl. 12.30 - 16.00

Toasties

Svampetoast m/ Vesterhavsost, karamelliserede løg, trøffelmayo & salat / 130,- (ToGo 89,-)

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede løg & salat / 125,- (ToGo 89,-)

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Suppe

Jordskoksuppe med hasselnødder, syrlige jordskokker, purløg & croutoner / 125,-

Deleretter

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

Vi anbefaler 2-3 retter pr.person.

Røget øko laks med peberrodsmayo, saltet agurk, æbletern og sprød rug / 135,-

Arancini med svampe og urte-emulsion / 115,-

Stracciatella med XO sauce og syltede bøgehatte / 125,-

Empanadas med braiseret oksespidsbryst og chimichurri-mayo / 125,-

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

Grove fritter med trøffelmayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

Det søde

Kaffe-Crème Brûlée med vaniljeis og kakao / 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.

Røget øko laks med peberrødsmayo, saltet agurk, æbletern og sprød rug / 135,-

Arancini med svampe og urte-emulsion / 115,-

Stracciatella med XO sauce og syltede bøgehatte / 125,-

Empanadas med braiseret okseespidsbryst og chimichurri-mayo / 125,-

Stegt spidskål med kærnemælks-beurre blanc, fermenteret kål og sprød boghvede / 145,-

Håndlavet gnocchi med stegt broccoli, lufttørret skinke og havgus / 175,-

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

Grove fritter med trøffelmayo / 65,-

Surdejsbrød med luftig smør / 40,-

Toasties

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

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

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavssost / 75,-

Det søde

Kaffe-Crème Brûlée med vaniljeis og kakao / 85,-

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

Sharingmenuer - sammensat af køkkenet

...så kan du læne dig tilbage og nyde lidt af hvert fra Picniqs køkken.

4 deleretter i 2 serveringer / 325,- pr. pers

6 deleretter i 3 serveringer / 475,- pr. pers

Skal bestilles af hele bordet - minimum 2 personer

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.