

## 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 (KUN Weekend) / 45,-

### Det salte:

Shrimp roll croissant, håndpillede rejer, selleri og dild / 95,-

Lufttørret skinke fra Grambogård / 60,-

Okse-brunchpølser fra Grambogård / 70,-

Scrambled eggs med revet Vesterhavsost / 65,-

Omelette, Grambogård skinke og lagret havarti / 125,-

### Det søde:

'Chiamisu' Chia og overnight oats, espresso og græsk yoghurt / 85,-

French toast, miso-karamel, solbærcreme og blåbær / 125,-

### Toasties:

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

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

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.

## Frokostmenu

**Onsdag - søndag - Kl. 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,-

### Deleretter

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

Hvide asparges med stracciatella og bottarga / 125,-

Vitello tonnato, velfærdsköd fra Karen, friteret salvie og kapersbær / 135,-

Grønne asparges, solsikkekerne creme, sprødt brød og Vesterhavssost / 145,-

Smashed cucumber med chili, fiskesauce, peanuts og kerner / 85,-

Empanadas - 2 stk. Spinat, ricotta, urter og romesco / 125,-

Caesar salat, hjertesalat, broccolini, croutoner og Picniq's caesar dressing / 135,-

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 og søde sager i vores kagemontre baren eller hør vores tjenere om dagens udvalg

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)

### 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

### Deleretter

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

Hvide asparges med stracciatella og bottarga / 125,-

Vitello tonnato, velfærdskød fra Karen, friteret salvie og kapersbær / 135,-

Grønne asparges, solsikkekerne creme, sprødt brød og Vesterhavsost / 145,-

Smashed cucumber med chili, fiskesauce, peanuts og kerner / 85,-

Empanadas - 2 stk. Spinat, ricotta, urter og romesco / 125,-

Caesar salat, hjertesalat, broccolini, croutoner og Picniq's caesar dressing / 135,-

Bagt lange med varm chorizo vinaigrette, stegt palmekål og jomfruhummer sauce / 225,-

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

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.

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.