

Morgen / Brunch - Kl. 10.00 - 12.15

Sammensæt din egen yndlingsbrunch. - Vi anbefaler ca. 3 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 inspireret yoghurt / 85,-

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

Toasties:

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

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

Børnetoast - m/ frilandsskinke & Vesterhavsost / 75,-

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.

Menu - Frokost & aften

Søndag, mandag, tirsdag & onsdag - 12.30-16.00

Torsdag, fredag & lørdag - 12.30 - 20.00

Toasties

Swampetoast 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 - velfærdskød, friteret salvie og kapersbær / 135,-

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

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

Caesar salad - 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

Chokolademousse med vaniljeis, matcha og mandelcrumble / 85,-

Rabarbertærte med flødeskum / 55,-

Blød karamelkage med karameltopping og mørke chokoladeflager / 40,-

Gulerodskage med cremet topping og ristet kokos / 40,-

Æble-kanel kage med vanillecreme / 40,-

Cookies / 35,-

Flødeboller fra Ankers chokolade - 10 forskellige slags / 42,-

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.

Allergener spørg tjenerne.