

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, 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.

Menu - Frokost & aften - hver dag fra kl. 12.30

Søndag-mandag-tirsdag-onsdag til 19.00 - Torsdag-fredag-lørdag til 20.00

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.

- Stracciatella, grillet zucchini, salsa macha og peanuts / 115,-
- Ceviche af kuller med melon, agurk, jalapeño olie og mynte / 145,-
- Feta, farvede tomater, oliven og rødløg / 130,-
- Friteret aubergine, miso og vinaigrette med brunet smør, valnødder og sesam / 135,-
- 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,-

**Aften efter kl. 17.00 desuden:

- Kakuni - soya-braiseret velfærds gris, sauteret bok choy og forårsløg / 175,-

Det søde

- 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 / 42,-

Vi anvender overvejende råvarer fra mindre danske producenter og gårde.
Allergener spørg tjenerne.