

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:

Græsk inspireret yoghurt, hindbær kompot, granola, ristet kokos og sæsonens frugt / 85,-

French toast; stegt brioche, mascarpone, dulce de leche og espresso / 125,-

Toasties:

Klassisk toast m/frilandsskinke, Vesterhavsost, karameliserede 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 - hver dag fra kl. 12.30

Søndag + onsdag til 7.00 // Torsdag - fredag - lørdag 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.

Røget makrel med safran aioli, sprød kartoffel og rug-chips / 140,-

Grillede beder fra Stensbølgård med blommer, feta, tahin og ristede nødder / 135,-

Salat med linser og kål, fermenteret rødkål, cashew og tranebær / 145,-

Orecchiette pasta med friteret zucchini, salvie og grana / 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.