

8TALLET

cafe & restaurant

Brunch

11.00-15.30

Weekend fra 10.00

Morgenmadstallerken – Emmentaler, marmelade, tørret nakkefilet & croissant 75

Sammensæt din egen brunchtallerken

1 ret – 30 5 Retter 135 7 Retter 165

ØKO ÆG

Røræg & bacon • Spejlæg & bacon

KØD & FISK

Grillet chorizopølse • Røget laks • Fennikel salami • Tørret nakkefilet

MEJERI

Yoghurt & granola • Brie & blommer • Emmentaler & nødder • Friskost & peberfrugt

GRØNT

Knust avokado • Ananas & kokos • Appelsin- & mynte salat • Mandel- & passions chiagrød

BAGERI

Kannelsnegl • Croissant • Pandekage • Vaffel & karamel

SMØRREBRØD *Vi anbefaler 2 for en let frokost og 3 for den store sult*

Christiansøpigens kryddersild, brunet smør, peberrod & karse 70

Røget laks, dildmayonnaise, glaskål, smilende æg & malt crumble 70

Fiskefilet, syltede rødløg, grøn remoulade & citron 70

Hønsesalat, bagt selleri, persille, karry, sennep & sprød kylling 70

Tatar af okse, estragon, rødbede & Karl Johan 70

Kartoffelmad, purløgsmayonnaise, ristede, rå og syltede løg & bacon 70

Oksesteg, bearnaise mayonnaise, syltede agurker & friterede kartofler 70

Avokado, syltede tomater, håndpillede rejer & citronmayonnaise 70

DESSERT

Æblekompot, kaffecreme, chokoladeis & karamelliseret havre | v 65

Citron curd, hvid chokoladecreme, hasselnøddeis & kokos | v 65

3 oste, surt, sødt & ristet rugbrød | v 100

KLASSIKERE

Cæsarsalat, hjertesalat, grillet kylling, bacon, crouton & parmesan 145

Burger af okse, cheddar, tomat, salat, løg, pickles & fritter (bacon + 15) 145