

BRUNCH

11.00-14.00, Weekend & helligdage fra 10.00

Vi anbefaler 3-5 retter pr. person

ØKO ÆG (V)

Spejlæg 55

To øko æg, bacon, ærteskud, hjemmelavet ketchup (GF)

Røræg 45

Øko æg, bacon, ærteskud (GF)

BAGERI (V)

Øko brødkurv 35

Surdejsbrød, italiensk brød, rugbrød, serveres med øko smør med sydesalt

Glutenfri brødkurv 35

Serveres med øko smør med sydesalt

Vaffel 35

Hvid chokoladecreme, brændte mandler

Hjemmelavet pandekage 35

Blåbærsirup, pistacienødder

Croissant 25

Kannelsnurrer 30

KØD + FISK

Grillet ramsløgspølse 45

Syltede rødløg, hjemmelavet ketchup

Prosciutto cotto rosa 60

Italiensk skinke, semi dried tomater, aioli (GF)

Udvalg af charcuteri 55

Fuet pølser, oksepølse, aioli, syltede løg

Grillet panini 50

Jamon serrano skinke, pesto, mozzarella

Koldrøget laks 55

Salat, basilikum aioli (GF/LF)

MORGENTALLERKEN

Croissant, Emmentaler fra Vestjylland, marmelade, Prosciutto cotto rosa 95

KLASSISK

EGGS BENEDICT

Øko pocheret æg, spinat, pancetta, hollandaise 115

EGGS FLORENTINE

Øko pocheret æg, røget laks, spinat, hollandaise 135

MEJERI (V)

Øko yoghurt 45

Granola, syltede pærer, granatæble

Krystal Karl Øko 65

Fast dansk ost, modnet i 18 måneder, kiks

Emmentaler fra Vestjylland 45

Dansk emmentaler, marmelade, oliven, kiks

GRØNT (V)

Appelsinsalat 50

Øko appelsiner, rucola pinjekerner, granatæble (GF/LF)

Røsti 55

Græskarkerner, salat, hytteost, pesto (GF)

Spinat tortilla 55

To slags hummus

Øko tomat 45

Frisk mozzarella, olivenolie (GF)