

## BRUNCH

11.00-14.00, Weekend & helligdage fra 10.00

Vi anbefaler 3-5 retter pr. person

### ØKO ÆG (V)

**Spejlæg** 45

To øko æg, bacon (GF)

**Røræg** 45

Øko æg, bacon (GF)

## MORGENTALLERKEN

95

Croissant, økologisk Rav ost,  
marmelade, Serrano skinke

### KLASSISK

**EGGS BENEDICT** 120

Øko pocheret æg, spinat, bacon, hollandaise  
+ stenbiderrogn 30,-

**EGGS FLOTENTINE** 135

Øko pocheret æg, røget laks, spinat, hollandaise  
+ stenbiderrogn 30,-

### BAGERI (V)

**Øko brødkurv** 35

To slags koldhævet brød,  
rugbrød. Serveres med øko  
smør med sydesalt

**Glutenfri brødkurv** 35

Serveres med øko smør med  
sydesalt

**Vaffel** 35

Chokolade, bær, brændte  
mandler

**Hjemmelavet pandekage** 35

Blåbærsirup, pistacienødder

**Croissant** 20

### KØD + FISK

**Koldrøget laks** 55

Salat, basilikum, aioli  
(GF/LF)

**Grillet ramsløgspølse** 45

Syltede rødløg

**Udvalg af charcuteri** 60

Fuet pølser, øko spegepølse,  
Serrano skinke, aioli, løg

### MEJERI (V)

**Øko yoghurt** 40

Granola, bær,  
syltede pærer

**Øko Thyborg** 45

**Rav ost**  
Oliven, kiks

### GRØNT (V)

**Grillet asparges** 45

Parmesan, olivenolie,  
urter (GF)

**Jordbær** 55

Jordbær, avokado,  
mynte, agurk (GF)

**Øko tomat** 45

Mozzarella, olivenolie  
(GF)

Vi tilbereder retter med nødder og gluten i vores køkken. Vær derfor opmærksom på, at der kan findes spor af begge dele i vores retter

GF = GLUTENFRI | V = VEGETARISK | LF = LAKTOSEFRI

---

Vi tilbereder retter med nødder og gluten i vores køkken. Vær derfor opmærksom på, at der kan findes spor af begge dele i vores retter

GF = GLUTENFRI | V = VEGETARISK | LF = LAKTOSEFRI

**8TALLET**  
CAFE & RESTAURANT