

BRUNCH

11.00-14.00, I weekender & 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)

BAGERI (V)

Øko brødkurv 35
To slags koldhævet brød.
Med øko sydesaltet smør

Glutenfri brødkurv 35
Med øko sydesaltet smør

Vaffel 35
Hvid chokoladecreme,
bær, brændte mandler

Hjemmelavet pandekage 35
Blåbærsirup, pistaciønødder

Croissant 20

KØD + FISK

Lakserilette 55
Agurk, kapers, salat
(GF)

Grillet ramsløgspølse 45
Syltede rødløg

Udvalg af charcuteri 60
Fuet pølser, øko spegepølse,
Serrano skinke, aioli, løg (GF)

MORGENTALLERKEN

95

Croissant, økologisk Rav ost,
marmelade, Serrano skinke**KLASSISK**

EGGS BENEDICT 120

Øko pocheret æg, spinat, bacon, hollandaise
+ håndpillede rejer 15,-

EGGS FLORENTINE 135

Øko pocheret æg, røget laks, spinat, hollandaise
+ håndpillede rejer 15,-

MEJERI (V)

Øko yoghurt 40
Granola, bær,
syltede pærer

Øko Thyborg Rav ost 45
Oliven, kiks

Øko Ricotta 45
Jordbær, honning (GF)

GRØNT (V)

Avokado 5
Sesam, chili, goma, radiser
(LF)

Jordbær 5
Jordbær, avokado, mynte,
agurk (GF)

Øko tomat 4
Mozzarella, olivenolie (GF) 5

Vi tilbereder retter med nødder og gluten i vores køkken, der kan derfor findes spor i vores retter. Ved yderligere information om allergener, spørg deres tjener

GF = GLUTENFRI | V = VEGETARISK | LF = LAKTOSEFRI