

# Den lette brunch 149,-

Ost og frisk rugbrød – falafel m. avocadodip hummus m. rugkiks røræg avocado m. ristede sesamfrø skåret frugt – blåbærskyr m. granola amerikansk pandekage m. sirup og bær

# Den tunge brunch 149,-

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser serranoskinke – røræg – sprød bacon pommes frites – skåret frugt blåbærskyr m. granola amerikansk pandekage m. sirup og bær

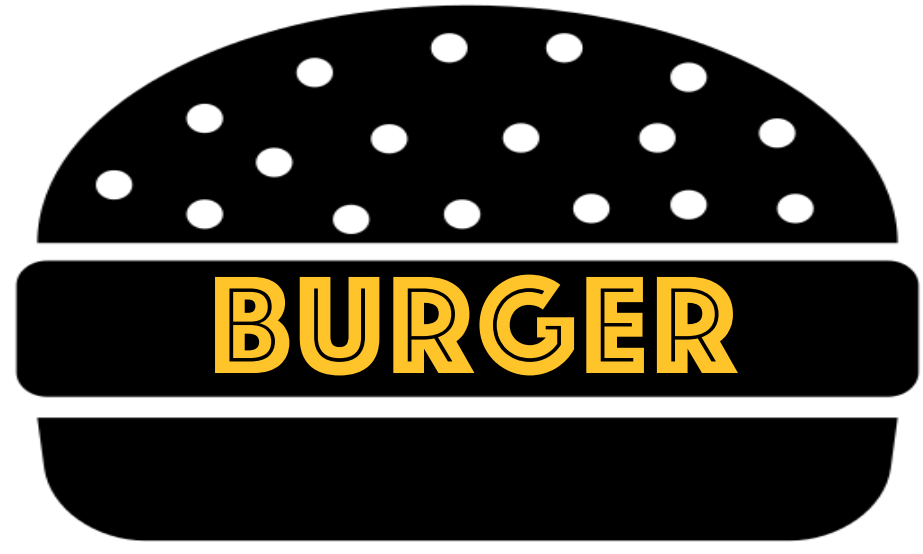
# Morgenmad

**Morgenkomplet 79,-**  
Ristet rugbrød m. smør – røræg skiveost – jordbærmarmelade blåbærskyr med granola

**Pandekager 75,-**  
3 pandekager – nødder chokoladesauce – bær

**Serrano omelet 95,-**  
Serranoskinke – cheddarost mozzarella – salat – solmodne tomater

**Stor smørcroissant 25,-**  
Friskbagt fransk croissant



Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

## Klassisk burger 149,-

200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – løg pickles – tomat – sprøde pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

## American BBQ burger 149,-

200g oksekød – bløde løg – cheddarost – sprød bacon pickles – tomat – hjemmelavet barbecue sauce lavet på whisky sprøde pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

## Kyllingeburger 149,-

180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost – løg karrymayo – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

## Gedeost burger 149,-

200g oksekød – gedeost – sprød bacon løg – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries – ketchup – chilimayo

## Veggie burger 149,-

Vegetar bœf af rødbede, svampe og bønner – hummus tomat – rødløg – pickles – yoghurt dressing m. mynte pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries chilimayo – ketchup

## Trøffel burger 149,-

200g oksekød – trøffelmayo – cheddar – bløde løg – løgringe tomat – pickles – salat – sprøde pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries – ketchup – chilimayo



Til kl. 16:30

# SMØRREBRØD

2 x smørrebrød pr. pers. 145,-  
+ Linie aquavit, 4 cl. 35,-

## Æg & rejer 85,-

Æg – rejer – solmoden tomat mayonnaise – brøndkarse – rugbrød

## Fisken 85,-

Paneret rødspættefilet – citron dild – remoulade – rugbrød

## Kartoffel 85,-

Kartoffel – ramsløgsmayonnaise – bacon rødløg – purlog – brøndkarse – rugbrød

## Avo Avocado 85,-

Solmoden avocado – hjemmelavet pesto syltede løg – rugbrød

## Tatar 85,-

Oksetatar – pickles – peberrod – rødløg rødbede – rå æggeblomme – rugbrød

# nachos

**Nachos / Supreme 115 / 135,-**  
Tortillachips – (kylling) – cheddarost – salsa guacamole – creme fraiche – jalapeños

# SANDWICHES & SALATER

## Vegetarsandwich 135,-

Flødeost – ærtecreme – squash – salat avocado – tomat – rødløg – lyst sandwichbrød  
(Til 16:30)

## Tunsandwich 139,-

Tunmousse – tomat – løg krydderurter – sprød salat – lyst sandwichbrød  
(Til 16:30)

## Laksesandwich 139,-

Røget laks – flødeostcreme – urter kapers – lyst sandwichbrød  
(Til 16:30)

## Clubsandwich 145,-

Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon tomat – løg – karrymayo – salat – lyst sandwichbrød  
(Til 16:30)

## Cæsarsalat 139,-

Stegt kyllingebryst – hjertesalat parmesan – tomat – croutoner – cæsardressing

## Chevre Chaud 139,-

Bagt gedeost – sprød salat – oliven – pinjekerner marinerede edamamebønner – soltørret tomat – vinaigrette

## Salat m. grillet tun 155,-

Lynstegt tun – frisk chili – solmoden avocado miso – perle mozzarella – rucolasalat

## Avocado salat 125,-

Solmoden avocado – tomat – rødløg pesto – perle mozzarella – rucola  
+ kylling eller roget laks 30,-

# HOVEDRETTER

## kød

### Oksetatar 165,-

Rørt oksetatar – purlog – estragon cornichoner – æggeblomme (rørt i) syltede sennepsfrø – crispy løgringe pommes frites eller sweet potato fries

### Ribeye 225,-

Mør 300g New Zealandsk ribeye hjemmelavet bearnaise sauce eller peber sauce sprøde pommes frites eller sweet potato fries

### Lammekrone 215,-

Stegt lammekrone – rosmarin – hvidløg spidskommen – blomkål – selleri gulerødder – rødvinssauce

### Beuf bearnaise 245,-

Mør 250g oksemørbrad hjemmelavet sauce bearnaise sprøde pommes frites eller sweet potato fries

## pasta & risotto

### Trøffel pasta 155,-

Pasta – kylling – trøffelcreme sprød bacon – parmesan – friskrevet trøffel

### Risotto 155,-

Friske svampe – parmesan – grov peber friskrevet trøffel

## fisk

### Fish n' Chips 155,-

Med hjemmelavet tatarsauce syltede løg – brøndkarse pommes frites med persille havsalt

### Grillet tunbøf 175,-

Tunbøf – solmoden avocado – chili sprød salat – miso

### Moules frites 155,-

Hvidvinsdampet blåmuslinger smør – persille – dild ramsløgssaioli – pommes frites

### Spicy tuntatar 159,-

Tun – chilimayo – avocado – æble sesam – koriander – agurk frisk chili – pommes frites

### Ovnbagt laks 185,-

Ovnbagt laks m. citron og dild karamelliseret selleripuré stegte mini gulerødder – blomkål

## suppe

### Årstidens suppe 130,-

Spørg venligst tjeneren

# QUESADILLA

Mexicansk specialitet

Grillet kyllingebryst cheddarost – creme fraiche salat – guacamole – salsa 150,-

# TAPAS

12 mdr. modnet serrano, pikant italiensk salami, Finocchiona fennikelpølse, 2 slags snackpølser, anderilette, 2 slags ost soltørret tomattapenade grillet artiskok 155,-

# SideORDERS

### Oliven 45,-

Blandede oliven

### Stegt grønt 45,-

Årstidens stegte grøntsager

### Nachos chips 45,-

Chips – guacamole – salsa

### Grøn salat 50,-

m. passions vinaigrette

### Tomatsalat 55,-

m. mozzarella og pesto

### Råstegte kartofler 60,-

### Pommes frites 65,-

m. chilimayo eller ketchup

### Sweet potato fries 70,-

m. chilimayo eller ketchup

# DESSERT

### Gl. dags æblekage 69,-

Hjemmelavet Æblekompot – hvid chokolade creme – crumble

### Flamberet citrontærte 59,-

Med marengs

### Ugens kage 49,-

Spørg tjeneren.

### Crème brûlée 69,-

Flamberet vaniljecreme

### Pasta Pesto 79,-

Pasta – grillet kyllingebryst hjemmelavet pesto

### Fish 'n' Chips 79,-

Med sprøde pommes frites med persillehavsalt og remoulade



## Soft & sodavand

<b>Søbogaard</b>	38,-
Hyldeblomst, Æble-solbær, Solbær	
<b>Sodavand på tap 25 cl / 40 cl</b>	39 / 49,-
Coca cola, Cola zero, Lemon, Danskvand, Fanta, Sprite zero	
<b>Flaskesodavand</b>	42,-
Ginger ale, Tonic, Ginger beer	
<b>Presset appelsinjuice</b>	49,-
<b>Isvand</b>	10,-
<b>Juice</b>	42,-
Ananas, Æble, Appelsin eller Tranebær	

## Øl & cider

	25 / 40 cl
Carlsberg	48 / 58,-
Tuborg Classic	48 / 58,-
Angelo Poretti, Premium lager	48 / 58,-
Jacobsen Brown Ale	52 / 62,-
Jacobsen Yakima IPA	52 / 62,-
Kronenbourg Blanc (25/50 cl)	52 / 62,-
Kronenbourg 1664 (25/50 cl)	52 / 62,-
Sæson	58,-
Tuborg Rå - Økologisk fl.	45,-
Erdinger Weissbier fl.	59,-
Dunkel fl.	59,-
Corona fl.	49,-
Somersby Cider fl.	49,-
Carlsberg Nordic fl. (alkoholfri)	49,-

## The & Økologisk kaffe

Espresso	25,-	dbl.	29,-
Cappuccino			45,-
Cortado			35,-
Café au lait			42,-
Cafe Latte			45,-
<b>Latte w. flavour</b>			49,-
<i>Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>			
Americano			39,-
Chai latte			49,-
<i>Tiger Spice, vanilje eller sukkerfri</i>			
Hjemmelavet varm chokolade m. flødeskum			49,-
Iskaffe			49,-
<i>Sirup: Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>			
Havremælk			+4,-
<b>Husets luksus the (1 x gratis refill)</b>			39,-
<i>Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin</i>			
<i>Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde</i>			
<i>Breakfast: Sort og hvid ceylon the</i>			
<i>Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster</i>			
<i>Tivali: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin</i>			
<i>Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme</i>			

## Hjemmelavet Isthe

<b>Lemon</b> – mynte, citron, citronsirup og isvand	52,-
<b>Peach</b> – mynte, appelsin, ferskensirup og isvand	

## Limonade

<b>Hjemmelavet</b> – Tørstslukkende og velsmagende limonade, brygget på danskvand, hyldeblomst, frisk citrusfrugt og passionsfrugt	52,-
--	------

## Oreo Milkshake

<b>Oreo Milkshake</b> – Hjemmelavet opskrift. Himlen som en milkshake. Husk at forkæle dig selv lidt..	59,-
--	------

## Kaffe & Alkohol

Irish Coffee	89,-
Lumumba	89,-
Kaffe m. baileys	89,-
French Coffee	89,-

## Hvidvin

<b>2020 Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika</b>	65 / 245,-
<b>2019 Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland</b>	75 / 285,-
<b>2019 Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika</b>	85 / 325,-
<b>2019 Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland</b>	345,-
<b>2018 Babich, Sauvignon Blanc, "Black Label", New Zealand</b>	365,-
<b>2017 Morning Fog, Chardonnay, Livermore Valley, USA</b>	415,-
<b>2018 Gerard Tremblay, Chablis 1<sup>er</sup> cru, Chablis, Frankrig</b>	469,-

## Rødvin

<b>2020 Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika</b>	65 / 245,-
<b>2018 Stony Creek, Pinot Noir, Australien</b>	75 / 285,-
<b>2019 Farmer's Block, Shiraz-Carbenet, Western Cape, Sydafrika</b>	85 / 325,-
<b>2017 Armas de Guerra, Roble Red Mencia, Bierzo, Spanien</b>	365,-
<b>2016 Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA</b>	415,-
<b>2013 Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien</b>	599,-

## Rosé

<b>2017 Mimi Provence Rosé, Frankrig</b>	75 / 275,-
<b>2018 Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig</b>	1,5L 469,-

## Cava Rosé

<b>NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien</b>	65 / 239,-
---	------------

## Champagne / Cava

<b>NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien</b>	65 / 239,-
<b>NV Mötet &amp; Chandon Imperial, Brut, Frankrig</b>	699,-
<b>NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig</b>	499,-

## Cocktails & Pitchers

<b>White Russian</b> <i>Vodka – kahlua – mælk</i>	85,-
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka – espresso – kahlua – hemmeligt twist</i>	85,-
<b>Mango Express</b> <i>Gin – mango sirup – økologisk tranebær – lime</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Dark and Stormy</b> <i>Mørk rom – ginger beer – lime – angostura</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol – cava – appelsinskive – hemmeligt twist</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Champagne Passion</b> <i>Vodka – passion puré – champagne – gomme</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Bramble</b> <i>Gin – creme de mure – lime – gomme</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Mojito</b> <i>Rom – mynte – lime juice – danskvand – sukker</i>	85,- <b>295,-</b>
<b>Long Island</b> <i>Vodka – gin – lys rom – tequila – cointreau – cola – lime</i>	125,- <b>350,-</b>

**Ekstra +3cl. 30,-  
Dobbelt +6cl. 60,-**

## Spiritus & Avec

<b>Cognac</b>	3 cl. / 6 cl.
VSOP	80 / 100,-
XO	90 / 115,-
<b>Rom</b>	
Diplomatico – Zacapa – Brugal 1888 – Angostura rum	80 / 100,-
<b>Whisky &amp; Bourbon</b>	
Naked Grouse – Macallan – Macallan Triple – Auchentoshan – Highland Park Knob Creek – Jim Bean Signature – Makers Mark	80 / 100,-