

FROKOST TILBUD

2 stk. valgfri smørrebrød fra kortet
+ en lille fadøl eller hjemmelavet saft | 175

2 stk. 150
3 stk. 195

- Kryddersild, peberrodscreme, syltede brombær, ristet boghvede
- Marineret sild, æggesalat, purløg, kartoffelchips
- Gravadv laks, fennikel, dildcreme, sennepskorn
- Smørstegt fiskefilet, grøn remoulade, citron
- Kyllingesalat, syltede agurk, sprød kyllingskind
- Tatar rørt med cognac og kaffe, bær, syltede perleløg, rugbrøds crouton
- Leverpostej, syltede beder, svampe, sprød pancetta
- Kamsteg, rødkål, syltet agurk, sprøde svær

FROKOSTPLATTE

225

Kryddersild, æggesalat, purløg, kartoffelchips

Efterfulgt af:

Gravadv laks, fennikel, dildcreme, sennepskorn

Kyllingesalat, syltede agurk, sprød kyllingskind

Leverpostej, syltede beder, svampe, sprød pancetta

HJEMMELAVET ØKO BURGER 145

Vegetarburger, quinoabøf, sprød salat,
tomat, agurk, løg, chipotlemayo, fritter &
aioli

Flækestegssandwich, sprøde svær,
rødkål, syltet agurk, fritter & aioli

BØRNERETTER 80

Burger, salat, tomat, sprøde fritter, ketchup

Smørstegt fiskefilet, sprøde fritter, remoulade

DESSERT

Vaniljecreme, puffed ris, amarena kirsebær, mandel krokant 95

3 slags oste, surt, sødt og sprødt 115

5 RETTER 300

VINMENU 250

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 150

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Terrin af gris, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

2. SERVERING

Tatar rørt m/cognac & kaffe, bærsyltede perleløg, rugbrøds crouton

Friteret jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

3. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt

7 RETTER 350

VINMENU 350

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 200

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Terrin af gris, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

2. SERVERING

Stegt andebryst, blomkål, sauteret grønkål, syltede græskar

Rimmet kammusling, hasselnød, pære, brunet smør, limeskal

3. SERVERING

Tatar rørt m/cognac & kaffe, bærsyltede perleløg, rugbrøds crouton

Friteret jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

4. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt

VEGETARISK 300 / 350

5 ELLER 7 RETTER

SKAL FORUDBESTILLES SENEST DAGEN FØR

VINMENU 350

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 200

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Grøntsags terrin, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

(2. SERVERING)

Ristet blomkål, blomkålssuppe, sprød palmekål, syltede græskar.

Pocheret porre, hasselnød, pære, brunet smør, limeskal.

3. SERVERING

Stegt aubergine, fennikel, selleri, løg, peberfrugt, pinjekerner, rosiner

Friterede jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

4. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt

HOVEDRETTER

Ribeye, hjemmelavede lavet fritter, bagte karrotter, bearnaisesauce	295
Skindstegt sandart, jordskokker, grønkål, dild & yoghurt, sauce nage	245
Quinoa, æbleglaseret spidskål, grillet porre, gedeostcreme	225

BØRNERETTER

Burger, salat, tomat, sprøde fritter, ketchup	80
Smørstegt fiskefilet, sprøde fritter, remoulade	

BURGERMANIA

Hver mandag står i burgerens tegn.
Fra kl. 16.00 – 20.00 kan der vælges mellem 4 forskellige
burgere, fritter & dip.

Alt er hjemmelavet
Kan også bestilles som takeaway

DESSERT

Vaniljecreme, puffedede ris, amarena kirsebær, mandel krokant	95
3 slags oste, surt, sødt og sprødt	115

VINE PÅ GLAS

BOBLER

Rocca Dei Forti, Organic, Chardonnay, Pinot Blanc, Veneto, Italien

65

HVIDVIN

2019 RG Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

70

2015 Heinrich, Chardonnay Leithaberg, Burgenland, Østrig

105

RØDVIN

2017 Chianti Colli Senesi, Silvio Nardi

70

2016 Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Bourgogne Rouge

105

BOBLER

Francis Boulard, Blanc de Blancs, Les Vieilles Vignes, Champagne

800

Pierre Gerbais, Grains de Cellers, Champagne

750

Brut Excellence, Gosset, Champagne

700

Crement, domaine rolet

550

Francis Boulard, Blanc de Blancs, Les Vieilles Vignes, Champagne, ½ flaske

400

Rocca Dei Forti, Organic, Chardonnay Pinot Blanc, Veneto Italien

65/325

ROSE

2019 Côte Mas Rose Aurore, Pays d'Oc, Frankrig

295

2019 Louis Jadot, Rosé De Marsannay, Domaine Clair-Daü, Beune, Frankrig

550

HVIDVINE

ITALIEN

2019 Dogheria Pinot Blanco, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna	325
2017 Bianco di Toscana, Chardonnay/Vermentino, Ill Poggione Toscana	325
2017 Parrina Ansonica, Trattoria la Parrina, Ansonica, organic, Toscana	375
2018 Poggio della Fata, Sauvignon/Vermentino, Parrina, Toscana	500
2018 Chardonnay le Bruniche, Tenuta di Nozzole, Toscana	565
2018 Langhe Bianco Sorriso, Scavino, Piemonte	555
2015 Lângelica Langhe Chardonnay, Rocche Dei manzone, Piemonte	1000
2015 Tarai, Soave Superiore, Corte Moschina, Veneto, Garganega	525

ØSTRIG OG TYSKLAND

2019 RG Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland	70/420
2018 Grüner Veltliner Von Mitterstokstall, Ecker, Eckhof, Grüner Veltliner, Østrig	445
2017 Roter Veltliner, Ecker, Eckhof, Østrig	400
2015 Heinrich, Chardonnay Leithaberg, Burgenland, Østrig	105/525

HVIDVINE

FRANKRIG

2018 La Cour des Dames, Chardonnay, badet Clément	325
2018 Emotion N°2, Viognier, Chardonnay	345
2018 Bourgogne, Chardonnay, Bernard Defaix	425
2017 Bourgogne Blanc, Chardonnay, Faiveley	495
2018 Mâcon-Village, Chardonnay, Louis Jadot, Bourgogne	495
2018 Chablis, Févre-Févre, Bourgogne	595
2017 Jean-Pierre Guyon, Bio, Reserve du Domaine, Chardonnay, Bourgogne	600
2018 Chablis, Bio, Pascal Bouchard	625
2017 Chablis, 1'er Cru Fourchaume, Févre-Févre, Bourgogne	825
2015 Meursault, Les Vieilles Vignes, Vincent Girardin, Bourgogne	1000
2019 Sancerre, Cedrick Bardin, Loire	625
2016 Arbois Blanc Naturel, Domaine Rolet, Jura	555

SYDAFRIKA OG AMERIKA

2017 Chardonnay Unoaked, Vriesenhof, Stellenbosch, Sydafrika	345
2015 Starmont Chardonnay, Carneros, Napa Valley, Amerika	675
2019 Trust Your Gut, Chenin Blanc, Van Loggerenberg, Sydafrika	850

RØDVINE

ITALIEN

TOSCANA

2018 Prugneto Sangiovese, Poderi dal Nespole, Emilia Romagna	325
2016 Rosso Di Toscana, Ill Poggione	355
2016 Rosso di Montalcino, Verbena	525
2016 San Biagio IGT Rosso, Lisini	495
2017 Chianti Colli Senesi, Silvio Nardi	75/375
2013 Brunello di Montalcino, Verbena	835
2009 Brunello di Montalcino, Altesino	795
2013 Brunello di Montalcino, Ill Poggione	1000
2012 Brunello di Montalcino, Lisini	1125
2015 Brunello di Montalcino, Castelli Martinozzi	725

PIEMONTE

2017 Barbera d'Asti Fratelli Antonio & Raimondo	295
2018 Vino L, Paolo Scavino	375
2018 Barbera d'Alba Pistin, Grimaldi	505
2015 Barolo, Fratelli Antonio	725
2015 Barolo, Abbona, La Pieve	750
2018 Barbera D'Alba, Cuculo, Cavalotto	795
2013 Barolo, Giacomo Grimaldi	850
2012 Barolo, Diego Conterno	875
2013 Barolo, Bel Colle, Monvigliero	875
2013 Barolo, DOCG, Rocche Dei Manzoni	1000
2013 Barolo, La Serre Voerzio, Martini	1200
2007 Barolo, Sori Ginestra, Conterno Frantino	1200
2015 Barolo, Bricco Boschis, San Giuseppe, Cavalotto	1750

RØDVINE

FRANKRIG

2019 Pinot Noir, Le Cour des Dames, Badet Clément	325
2017 Nature, Famille Perrin, Cotes Du Rhone	375
2016 Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Bourgogne Rouge	105/495
2015 Louis Jadot, Chateau des Jacues, Morgon	555
2018 Bourgogne Rouge, Faiveley	555
2014 Chorey Les Beaune, Les Bons Ores, Jean Pierre Guyon, Bourgogne	700
2016 Santenay Villages Vieilles Vignes, Vincent Girardin, Bourgogne	775
2006 Volnay Champans 1Cru Marquis D'Angerville, Bourgogne	1500
2014 Louis Jadot, Pommard, Cote de Blaune, Bourgogne	1700
2012 Charmes Chambertin, Domaine Henri Richard, Grand Cru, Cote De Nuits, Bourgogne	2400
2016 Ch. Rocheyron, Peter Siseck, Saint Emilion, Bordeaux	2500
2012 Saint-Emilion Grand Gru, Château Fonroque, Bordeaux	925
2014 Pomerol, Château Mazeyres, Bordeaux	995
2008 Pauillac de latour, Château Latour, Bordeaux	1350

ØSTRIG OG TYSKLAND

2014 Umathum Blaufränkisch, Burgenland, Østrig	625
2013 Stein, Abil Magmatit Spätburgunger, Baden, Tyskland	705
2017 Freiherr Von Göler, Pinot Noir, Baden, Tyskland	375
2017 Abril Spätburgunder, Frucht, Baden, Tyskland	425
2017 Weingut Sauer, Cuvée, Tyskland	395

NORDAMERIKA

2014 Startmont, Pinot Noir Carneos, Napa Valley	850
2012 Bella Cousine, Napa Valley	1200

MAGNUM

ITALIEN

PIOMONTE

2011 Bricco Manzone, Lange Rosso DOC	1500
2007 Barolo, Bel Colle, Mouvigliero	2000
2013 Barolo, Cinestra, Diego Conterno	1800
2013 Barolo, Andrea Oberto, Ca Morra, Rocche dell, Annuziata	2100
2012 Barolo, Andrea Oberto, la Morra, Rocche dell, Annuziata	2300

TOSCANA

2012 Brunello di Montalcino, Castelli Martinozzi	1500
2012 Brunello di Montalcino, Ill Poggione	2300
2013 Vigna Del Sorbo, Fontodi	2500

FRANKRIG

2017 Domaine Faiveley, Mercurer 1Cru, Clos Des Myglands	1500
2015 Louis Jadot, Chateau Des Jacques, Morgon	1100

AMERIKA

2015 Pinot Noir, Santa Ynes Valley, Pago De Los Capellanes	1250
--	------

ØL & DRIKKE

SNAPS

2, 4 eller 6 cl

40/65/85

NORD AF RIE ULDAHL

karamelliseret æble + egetræ / bølge / akvavit

DEN BORNHOLMSKESPRITFABRIK

Klar / gylden / honning syp

SNAPS BORNHOLM

Lakrids / figen / blåbær, citron / havtorn / chili, honning

FADØL FRA ROYAL

Økologisk pilsner eller classic

FLASKEØL

Heineken 0,0%, 33 cl

45

Heineken 4,6%, 33 cl

45

Lottrup, Stone Street IPA 6%, 50 cl

65

Small batch, Golden Ale 4,7%, 50 cl

65

Svaneke bryghus, Mørk guld 5,7%, 50 cl

65

Anarkist Christmas Ale

65



NORD AF RIE ULDAHL

En smagsoplevelse der komplimenterer det danske frokostbord. Hertil er det lykkedes Rie Uldahl at lave snaps som er bløde og velmagende der også nydes, enten alene eller til desserten.

DEN BORNHOLMSKE SPRITFABRIK

En spritfabrik der har lavet anerkendte akvavitter siden 1855. Produktionen er karakteriseret af håndværksmæssig omhug og gode råvarer, hvilket kan smages i hver eneste dråbe.

SNAPS BORNHOLM

En snaps lavet på naturlige økologiske ingredienser, bygget på stolte traditioner, tilsat et moderne strejf, der pirrer nysgerrigheden og provokerer sanserne.

COCKTAILS

95

Gin & tonic

White Russian

Dark 'n' stormy

Aperol Spritz

ANDET DRIKKE

SODAVAND

38

Pepsi
Pepsi max
Faxe kondi
Ginger Beer

VAND

pr. karaffel 25

Vi serverer rensat vand fra eget filteringsystem, hvilket giver en renere og friskere smag. Til fordel for miljøet, transporteres vores vand ikke over lange afstande.

Med eller uden brus.

HJEMMELAVET SAFT

38/55

Hyldeblomst
Citronlemonade
Mostbaladens æblemost

VARME DRIKKE

Latte	38
Espresso	22
Americano	34
Cortado	34
The	38
Irish coffee	70