

## KOLDE DRIKKE

### SODAVAND

Pepsi, Pepsi max, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Faxe kondi, Faxe kondi free, Danskvand, Egekilde m/ citrus. Lille 30 cl. **45.-** Mellem 50 cl. **60.-** Stor 75 cl. **75.-**

### MÆLK

30 cl. **20.-**

### JUICE

Æble eller Appelsinjuice.

Lille 30 cl. **45.-** Mellem 50 cl. **60.-** Stor 75 cl. **75.-**

### SAFT

MORMORS økologisk saft incl. vand.

(Hyldeblomst, Solbær, Rabarber eller Hindbær) **50.-**

### VAND

Isvand ad libitum pr. person

Kildevand 0,5 l. på flaske **30.-**

### ØL

#### FADØL (PILSNER ELLER CLASSIC)

Lille 30 cl. **45.-**

Mellem 50 cl. **60.-**

Stor 75 cl. **80.-**

#### SPECIAL ØL (FLASKE)

Heineken eller Heineken 0,0 **45.-**

Mørk mumme **70.-**

Gylden IPA. **70.-**

Erdinger weissbier (lys eller mørk) **75.-**

## VARME DRIKKE

Kaffe ad libitum **30.-**

The ad libitum **25.-**

Varm chokolade m/flødeskem lille/stor **45.-/55.-**

Varm chokolade m/softice lille/stor **50.-/60.-**

Americano **40.-**

Café latte lille/stor **45.-/55.-**

Cappucino **45.-**

Cortado **40.-**

Latte - Macchiato lille/stor **45.-/55.-**

Chai latte lille/stor **45.-/55.-**

Espresso (dobbelt shot) **30.-**

Iskaffe **60.-**

Irish coffee enkelt/dobbelt **60.-/75.-**

Kaffe & Bailey 3 cl. **60.-**

Sirup (vælg mellem vanilje eller karamel) **5.-**

## VIN

### HVIDVIN

#### ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVO

#### CASTEL NOVO CHARDONNAY

Farven er lys, smagen er let og frisk.

Druerne er 100 % Chardonnay.

1/2 flaske (35 cl.)

1 glas (17 cl.)



**250.-**  
**130.-**  
**70.-**

#### ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVA

#### CA' VEGAR PINOT GRIGIO

En frisk og livlig smagsoplevelse. En elegant duft af citrus, grønne æbler og hvide blomster.

En vin der emmer af sommer og friskhed.

100 % Pinot Grigio

**300.-**

### ROSEVIN

#### FRANKRIG – PROVENCE

#### LA VALLONGUE IGP / ØKOLOGISK

En let og dejlig vin lavet på 40 % Grenache,

40 % Cabernet Sauvignon og 20 % Shiras. **260.-**

1/2 flaske (35 cl.) **140.-**

1 glas (17 cl.) **75.-**



#### FRANKRIG – PROVENCE – LES BAUX DE PROVENCE

#### TERRES BLANCHES

Smag og duft af masser af frugt. Harmonisk og forfriskende vin lavet på Grenachenoir, Cinsault,

Counoise, Syrah, Mourvèdre, Rolle,

Ugni Blanc og Grenache Blanc. **350.-**

### RØDVIN

#### ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVO

#### CASTEL NOVO MERLOT

Dejlig italiensk vin, lavet på 100 % Merlot. **250.-**

1/2 flaske (35 cl.) **130.-**

1 glas (17 cl.) **70.-**



#### ITALIEN – VENETO – CASTELNUOVO

#### CA' VEGAR CORVINA

En vin lavet på de bedste og fuldt modne Corvina-druer. Vinein kan sammenlignes med de lækre modne smage og aromaer fra en smuk

Valpolicella Ripasso-vin.

Vinen er trælageret i 6 måneder. **300.-**

#### ITALIEN – LUCIANO ARDUINI

#### VALPOLICELLA - CLASSICO

Flot og rubinrød farvet vin, med en blød og frugtagtig duft og smag. Druerne er 50% Corvina, 30% Corvione,

20 % Rondinella og de bliver håndplukket.

Lageret på tank og herefter 6 mdr. i flaske.

En Valpolicella når den er bedst. **350.-**

## BRUNCH

(KL. 10.30-14.00)

GLUTENFRI  
BRØD  
+10.-

### BRUNCH

Scrambled æg m/ pølser og bacon, ovnstegte kartofler m/ aioli, hønsesalat, honningmarineret skinke, rullepølse, oste, solbærmarmelade, pandekage m/ sirup, frisk frugt, gskyr m/ sirup og crunch. Serveres m/ rugbrød, surdejsbolle, knækbrød og smør.

Tilvalg:

Varmrøget laks **30.-** **140.-**

### SURDEJSBOLLE (HELE DAGEN)

Med smør, ost, pålæg og grønt. **40.-**

### BØRNEBRUNCH

Scrambled æg m/ pølse og bacon, ovnstegte kartofler m/ ketchup, pandekage m/ sirup, jordbærmarmelade, nutella og frisk frugt. Serveres m/ rugbrød, surdejsbolle og smør. **80.-**

## FROKOSTRETTER

(KL. 10.30-15.00)

### PARISERBØF

Hakkedreng serveres på smør ristet surdejsbrød med kapers, rødløg, peberrod, rødbeder, pasteuriseret æggeblomme, salatmix, feldsalat, pestomarineret broccoli, agurk, cherrytomater, mango og greenonion dressing. **125.-**

### STJERNESKUD

Paneret og dampet fiskefilet serveres på smørristet surdejsbrød med salatmayonnaise, salat, agurk, cherrytomat, caviart, citron, rejer og skaldyrsdressing. **125.-**

### FROKOSTPLATTE

Fiskefilet med remoulade, frikadelle med kartoffelsalat og syltede rødløg, flæskesteg m/ rødkål og agurkesalat, gammel knas og chili gouda. Serveres m/ rugbrød, knækbrød, groft brød og smør. **140.-**

## COZY MADDR

(KL. 10.30-15.00)

### AVOKADO

Rugbrød, basilikumscreme, avokado, brøndkarse, agurk, syltede rødløg og sprødstegt bacon. **70.-**

OVNSTEGTE  
KARTOFLER  
m/ aioli.  
**40.-**

### FRIKADELLE

Rugbrød, smør, feldsalat, frikadelle, kartoffelsalat, syltede rødløg, agurkesalat og brøndkarse. **70.-**

### FLÆSKESTEG

Rugbrød, smør, flæskesteg, svær, brøndkarse, rødkål, agurkesalat og appelsin. **70.-**

### HØNSESALAT

Smørristet surdejsbrød, hønsesalat, peberfrugt, brøndkarse og sprødstegt bacon. **75.-**

## SANDWICH

Alle vores sandwich laves i lyst eller groft brød.

### KYLLING

Kylling, bacon, salat, agurk, tomat, rødløg, salatmayonnaise og greenonion dressing. Kan også vælges med karrydressing. **70.-**

### HØNSESALAT

Hønsesalat, bacon, salat, syltede rødløg, peberfrugt, salatmayonnaise og feldsalat. **70.-**

### MOZZARELLA

Mozzarella, salat, tomat, pesto, og feldsalat. **70.-**

### FLÆSKESTEG

Flæskesteg, salat, agurkesalat, rødkål, salatmayonnaise og burgerdressing. **70.-**

### SKINKE OG OST

Honningmarineret skinke, ost, salat, agurk, tomat, salatmayonnaise og greenonion dressing. **70.-**

### TUN

Tunsalat, agurk, salat, tomat, salatmayonnaise og greenonion dressing. **70.-**

### FRIKADELLE

Delle skiver, salat, agurkesalat, salatmayonnaise, syltede rødløg og burgerdressing. **70.-**

### RUGBRØDSSANDWICH

Ristet rugbrød m/ salat, agurk, tomat, syltede rødløg, avokado, brøndkarse og basilikumscreme.

Vælg mellem kylling, tunsalat eller varmrøget laks (+30.-) **95.-**