Morgen

DKK

Indtil kl. 10.30

Morgenkomplet I

Yoghurt, ahornsirup, müsli,
Digekrone ost, røget rullepølse
samt sønderjysk spegepølse,
hjemmelavet jordbærmarmelade,
rundstykke, rugbrød og smør **89,-**

Morgenkomplet II

Yoghurt, ahornsirup, müsli,
Digekrone ost samt røget
fanølaks, hjemmelavet
jordbærmarmelade, rundstykke,
rugbrød og smør **89,-**

Tilkøb til brunchtallerken

Æg, bacon og pølser	**25,-**
Cava, 1 glas	**40,-**
Bitter	**25,-**

Grab'n'go med rullepølse

Surdejssandwich med røget
rullepølse, bacon, løg og salat **69,-**

Grab'n'go med ost

Maltbrødssandwich med mellemlagret
ost, grønt og salat **69,-**

Grab'n'go med røget landskinke

Surdejssandwich med landskinke,
røræg, bacon, løg og salat **79,-**

Tapasanretning

DKK

5 lokalproducerede oste og charcuteriprodukter udvalgt af kokken. Serveres med rugbrød, flutes og smør **209,-**

Snackkurv

Udvalg af friterede, tørrede og bagte hjemmelavede snacks **59,-**

Sødt

Se dagens udvalg i montren eller spørg personalet

Sandwich

DKK

Sandwich i maltbrød med havtornemarmelade, dansk røget skinke, bagt græskar, friteret persillerod samt salat og løg **84,-**

Sandwich i surdejsbrød med rillette af laks og hellefisk, salat, sprød æble og grønt **84,-**

Salat

Dagens salat

Spørg venligst deres tjener om udvalg **79,-**

Frokost/aften

DKK

Fra kl. 10.30

Hovedretter

Ungkvægentrecôte
250 g ungkvægentrecôte med brasede kartofler, grøntsager og rødvinssauce **229,-**

Svinemørbrad
180 g svinemørbrad i Aalbæk skinke med stegte kartofler, svampesauce, bagte efterårsurter og hvidløgssmør **179,-**

Hvidvinsdampet hellefisk
Serveres med kogte kartofler, citron, græskar, dagens grønt samt hvidvinssauce **179,-**

Til de varme retter kan der tilkøbes:

Forretter

Lakserillette
Serveres på bund af salat, med surt og crunch **75,-**

Desserter og oste

Kager
Udvalg af små lækre kager **75,-**

Danske oste
3 lokalproducerede oste med surt, sødt og sprødt **75,-**

Rødvin

DKK

Bourgogne (Frankrig)

Pinot Noir 2010 - vinen har en flot klar og ungdommelig purpurrød farve. Duften er indbydende med undertoner, der spænder fra modne kirsebær til nuancer af læder. I munden fornemmes en flot moden frugt, der elegant er pakket ind af ungdommelige tanniner. 75 cl

Pr. glas	70,-
Pr. flaske	340,-

Hacienda Monasterio (Spanien)

2008 - vinen består af 80% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon og 5% Merlot. Er lag-eret i 18 mdr. Har en dyb farve, meget kraft og maskulinitet, styrke og robusthed samt en tæt og dyb smagfuld frugt. 75 cl

Pr. glas	165,-
Pr. flaske	675,-

Le Volte (Italien, Toscana)

Er produceret på Cabernet Sauvignon, Merlot og Sangiovese. Vinen har en dyb bouquet af mørke kirsebær og modne blommer. Der spores ligeledes lidt vanille fra fadlagringen. 75 cl

Pr. glas	75,-
Pr. flaske	360,-

Elderton Barossa (Australien)

2010 - Shiraz. Lagres 8 mdr. på egetræfade og har aromaer af blommer og hindbær. Kompleks smag med mindelser af røde bær, vanilie og krydderier. 75 cl

Pr. glas	70,-
Pr. flaske	295,-

Elderton Shirax

2008 - Shiraz/Cabernet Sauvignon. Fadlagret og fyldig vin med aroma af blommer og kirsebær. 37,5 cl

Pr. flaske	109,-

Flor de Pingus

2010 Flot dyb rød vin, struktureret, sprød og elegant afstemt, parfumeret af pirrende spæde krydderier, toastet af eg og bær. Stor mineralitet med intense smagsop-levelser på modne solbær.

Pr. flaske	995,-

Pingus

2001 En exceptionel vin med rubinfarve – smager af brombær, kirsebær, kaffe, chokolade og ristet fad. Vinen er kraftfuld og med masser af smag.

Pr. flaske	5.800,-

Hvidvin & rosé

DKK

Le Genestiére, rosé (Frankrig)

En dejlig rosévin med meget karakter, kraft og fylde. Vinen er tør, men på grund af den høje modenhed af blandt andet Grenache- og Cinsault-druerne fornemmes vinen delikat og sødmefuld. Alc. 13 % vol. 75 cl

Pr. glas	65,-
Pr. flaske	265,-

Astrolabe Sauvignon (New Zealand)

2011 - Marlborough. Vinen er frisk og sprød med fokus på saftig ren frugt. Duft og smag er meget repræsentativ for Sauvignon Blanc med vægt på friske stikkelsbær, passionsfrugt samt underliggende lime og citrus. Alc. 13,5 % vol. 75 cl

Pr. glas	70,-
Pr. flaske	295,-

Trimbach (Frankrig, Alsace)

2008 - vinen har en tæt frugt, berusende intensitet og er altid tør. Karakteren er ædel, frugtigheden delikat med en letrøget smag. Alc. 13,5 % vol. 75 cl

Pr. glas	70,-
Pr. flaske	295,-

Astrolabe Chardonnay (New Zealand)

2009 - 100 % Chardonnay. Ren, frisk og ung enkeltdruevin med god balance mellem frugt, frisk frugtsyre og mineralitet. Vinen har en letgylden cremet stil med klare referencer til moden melon, vanilie og stenfrugter. Alc. 13,5 % vol. 75 cl

Pr. glas	70,-
Pr. flaske	350,-

Elderton unoaked Chardonnay (Barossa Valley, Australien)

2010 - Frisk og frugtmættet Chardonnay, der har lagret udelukkende på stålfade. Vinen er letdrikkelig med hints af melon og fersken. Alc. 13,5 % vol. 75 cl

Pr. glas	65,-
Pr. flaske	265,-

Mousserende vine & champagne

DKK

Pol Roger (Frankrig)

Denne champagne er af den bedste stardard, der produceres. Den er lavet på ca. 30 forskellige stille vine og fra tre forskellige druer. Har en ungdommelig friskhed og en rig frugtkarakter, en lethed, elegance og finesse. Alc. 12,5 % vol. 37,5 cl

Pr. flaske	395,-

Navaran Cava (Spanien)

Farven er lys gul med brillant skær. I duften fornemmes stor frugttæthed med delikate brødmindelser. Moussen (boblerne) er blød og meget behagelig. 75 cl

Pr. glas	50,-
Pr. flaske	195,-

Øl

DKK

Fadøl

Carlsberg
En velproportioneret øl med duft af humle, malt og danske sommeræbler. Den har en god fyldig krop og en behagelig balance mellem det søde og det bitre i eftersmagen.

0,4 l	45,-
0,75 l	60,-

Jacobsen Brown Ale
Fyldig, tør og frugtagtig brown ale med en dyb brun maghoni farve.
Alc. 6,0 % vol.

0,4 l	55,-
0,75 l	70,-

Hoegarden Witbier
Uklar hvidgul farve med tyk cremet skum. Smager syrligt med blød fylde og aromaer af citrus og koriander.
Alc. 4,9 % vol.

0,5 l	70,-

ØL

DKK

Kronenbourg 1664
Pilsner. Har en blød rund fylde, som byder på en fin balance mellem en delikat maltsødme
og afdæmpet humlebitterhed.
Alc. 5,0 % vol.

33 cl 45,-

Hoegarden Witbier
Uklar hvidgul farve med tyk cremet skum. Smager syrligt med blød fylde og aromaer af citrus og koriander.
Alc. 4,9 % vol.

33 cl 45,-

Tuborg Super Light
Non-alkoholisk pilsner. Let frisk smag med en fin syrlighed og med en duft af kornblomst.
Alc. 0,1 % vol.

33 cl 45,-

ØL

DKK

Midtfyns Bryghus Ale
"English strong bitter" med en mørk ravfarve.
Alc. 6,5% vol.

50 cl 70,-

Double IPA
Amerikansk inspireret mørk ravfarvet øl med flot lyst skum. Har en fyldig krop med både blød og kraftig smag.
Alc. 9,2 % vol.

50 cl 80,-

Imperial Stout
Mørk og fyldig øl med mørkt cremet skum. Intens eftersmag af eg, kaffe, bitter chokolade og vanille.
Alc. 9,5 % vol.

50 cl 80,-

Midtfyns Chili Tripel
Belgisk inspireret Tripel, hvor bryggeren har haft frie hænder til at pirre smagsløgene. En øl af de frække og "hotte" , hvor en blanding af chili og belgisk gær får frit løb. Samtidig er maltfylden og den milde humle med til at afrunde smagsbilledet og give en unik smagsoplevelse. Chili Tripel er særdeles velegnet til kolde retter og kan betegnes som en rigtig "Tapasøl".
Alc. 9,2 % vol.

50 cl 80,-

Leffe
Byder på en markant blød sødme fra den karamelisere-de malt, der giver en fyldig følelse efterfulgt af en tør og let bitter eftersmag.
Alc. 6,5 % vol.

33 cl 45,-

Kolde drikke

DKK

Ørbæk sodavand

Økologisk. Ikke tilsat konserveringsmidler, kunstige farvestoffer eller aromaer. Fås i varianterne: Appelsin, hyldeblomst, æble og lemon.

25 cl	30,-

Søbogaard saft

Økologisk café-saft, sødet med økologisk rørsukker. Fås i følgende varianter: Hyldeblomst, blåbær og jordbær.

25 cl	30,-

Valsølille juice

100 % frugt, ingen konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer. Juicen er presset af frugt og grønt i højeste kvalitet og er meget nænsomt behandlet for at sikre den gode smag og vitaminindhold. Juicen findes i flere varianter

	30,-

Varme drikke

DKK

Kaffe
Almindelig sort
26,-/38,-

Americano
38,-

Cappuccino
38,-

Espresso
26,-/38,-

Latte
Latte Macchiato
Lattino
38,-
38,-

Varm chokolade
Lys eller mørk
38,-

The A.C. Perch's
20,-/38,-

Fransk kaffe
med Grand Marnier, flødeskum
og rørsukker
74,-

Irish coffee
med Highland Park, flødeskum
og brun farin
74,-

tripadvisor.dk
Skriv din anmeldelse