

## Brunchtallerken

Rundstykke, rugbrød, økologisk smør, yoghurt med honning og müsli, dansk høst samt hjemmelavet marmelade.

Valgfri røget fanølaks med fynsk rygeost eller pålæg fra slagter

Ålbæk

79,-

## Tilkøb til brunchtallerken

Rullepølse eller spegepølse fra

Ålbæk Slagteren, 2 skiver

20,-

Æg, bacon og pølser

25,-

Laks fra Fanø

20,-

Cava, 1 glas

40,-

Bitter

25,-



## Grab'n'go

Morgenbolle med lun røræg, skinke, bacon, løg, salat og mayonaise

69,-

Morgenbolle med rullepølse, ost, bacon, løg, salat og mayonaise

69,-

Morgenbolle med ost, løg, salat og mayonaise

69,-

# Sæson tapas

DKK

Sønderjysk spegepølse  
Dansk landskinke  
Fennikelsalami  
Laksesalat  
Billund kage

Vælg:

3 stk inklusiv 2 lokalproducerede oste	<b>189,-</b>
4 stk inklusiv 2 lokalproducerede oste	<b>204,-</b>
5 stk inklusiv 2 lokalproducerede oste	<b>219,-</b>
Ved fravalg af oste modregnes	<b>25,-</b>

Serveres med rugbrød, flutes og økologisk smør

**Se udvalg i montren**



## Snacks

Kurv med hjemmelavede snacks;  
rodfrugtechips, sprød appelsin, rugbrød-  
crunch, oliventapenade, grøn tomatsalsa  
og saltmandler

**55,-**

## Sødt

**Se dagens udvalg i montren eller  
spørg personalet**



# Sandwich

DKK

Grov sandwich med røget andebryst, rygeostecreme og rabarberkompot **79,-**

Vegetarsandwich med nøddecreme, skiver af digekrone ost og masser af grønt og sprødt **79,-**

Sandwich med lakseriellette, fennikel, asparges, rødløg og sprøde salatblade **79,-**



# Salat

## Forårssalat

Nye kartofler, syltet gulerod, forårsløg, sprød landskinke, hvidløgsolie og rødløg anrettet på marinerede salatblade. Hertil brød og nøddecreme **79,-**

## Sæsonsalat

Grillet asparges, gedeost, radiser, byg og fennikel på sprøde salatblade. Hertil brød, smør og rabarberkompot **79,-**

# Frokost/aften

DKK

Fra kl. 10.30

## Hovedretter

### Grillet oksemørbrad

160 g oksemørbrad, nye kogte kartofler, sauterede forårsløg, grillede asparges i landskinke og persillesmør

**240,-**

2 retter – forret eller dessert samt hovedret

**300,-**

3 retter – forret, hovedret og dessert

**350,-**

### Ristet kyllingebryst

med cremet "bygotto" fyldt med sauterede asparges, ærter og forårsløg. Hertil hvidløgsbagte cherrytomater

**180,-**

2 retter – forret eller dessert samt hovedret

**240,-**

3 retter – forret, hovedret og dessert

**290,-**

Se udvalget af forretter og desserter på næste side





**Vælg mellem følgende  
forretter og desserter:**

**DKK**

### **Forretter**

#### **Gedeostesalat**

Salat med gedeost, forårsgrønt samt  
sprøde rodfrugter og rabarber

#### **Røget andebryst**

Røget andebryst anrettet med asparges,  
radiser og nøddecreme

### **Desserter og oste**

#### **Udvalg af danske oste**

Danske oste med sødt, surt og salt

#### **Sød tapas**

Smag 3-5 forskellige lette mundfulde  
tilberedt af de bedste og lækreste råvarer

Uden hovedret er prisen for en forret  
eller dessert

**75,-**

## **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 lageret i 18 mdr. Har en dyb farve, meget kraft og maskulinitet, styrke og robusthed samt en tæt og dyb smagfuld frugt. 75 cl

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 blomster. Der spores ligeledes lidt vanille fra fadlagringen. 75 cl

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

## **Elderton Barossa (Australien)**

2010 - Shiraz. Lagres 8 måneder på egetræfade. Vinen har aromaer af blomster og hindbær. Den komplekse smag har 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 blomster og kirsebær. 37,5 cl

Pr. flaske 109,-

## **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 enkelt-druevin 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 standard, der produceres. Den er lavet på ca. 30 forskellige stille vine og fra tre forskellige druer. Har en ungdommelig friskhed og en rig frugtcharakter, 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 frugtæthed med delikate brødmindelser. Moussen (boblerne) er blød og meget behagelig. 75 cl

Pr. glas 50,-

Pr. flaske 195,-





# ØL

## Fadøl

DKK

### 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 mæghoni 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 malthedsødm 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,-



**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 karamelliserede 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,-

### Valsølle 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,-