

## BRUNCH MENU - PR. PERSON 250

Blødkogt æg fra Hegnsholt  
Røget laks fra Island med syrnede fløde og karse  
Spæd salat med urter  
Danske oste med hjemmelavet marmelade  
Hjemmebagt rugbrød og kærnemælksbolle  
Surdejsvafler med syltede solbær og creme af kakao og hasselnødder

*Til menuen serveres et glas økologisk æblemost fra Strynø*

## MORGEN

*Vores æg kommer fra Hegnsholt Hønseri, som er et lille værdidrevet økologisk speciallandbrug ved Lejre på Sjælland.*

Omelet med røget laks fra Island og hjemmelavet syrnede fløde - 145

Pocheret æg a la Florentine - 135

Surdejsvafler med syltede solbær, syrnede fløde og myntesirup - 125

Økologisk Jersey yoghurt med langtidsristet granola, blomster og friske urter - 90

Spejlæg med stegt grønt og rugbrød - 95

*Tilføj trøffel - 75*

Blødkogt æg med stegt rugbrød - 55

## BAGERIET

Økologisk croissant - 30

Kærnemælksbolle - 15

- med økologisk smør og modnet havartiost - 35

Kager og søde sager, se dagens udvalg i montren

## KAFFE

*Vi bruger økologiske Direct Trade bønner fra The Coffee Collective.  
Bønnerne er ristet individuelt efter en mellem mørk espressoprofil for at skabe en optimal balance mellem aromaer, sødme og syrlighed.*

Caffe latte - 40

Cappuccino - 40

Cortado - 35

Americano - 35

Espresso macchiato - 30

Espresso - 30

Håndbryg - 50-75

## TE

*Vores te og urteinfusioner kommer fra The Rare Tea Company  
Se vores store udvalg i tekortet*

## VARM CHOKOLADE

Piura Porcelana 75% fra Original Beans - 50

## KOLDE DRIKKEVARER

Økologisk æblemost fra Strynø - 45

Dagens iste - 40

Hjemmelavet eller solbærbrus - 40

Winterspring iskaffe - 50

Filtreret vand med eller uden brus ad libitum pr. person - 15

Copenhagen Sparkling Tea - fl. 400

## CHAMPAGNE - 125

Pierre Moncuit Cuvée Hugues de Coulmet Brut

Blanc de blanc, 100% Chardonnay

*En prisvindende, let og sprød champagne*

VED TILKØB TIL MENU - 95

