

## MORGEN

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

Blødkogt æg med stegt rugbrød - 50

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

Spejlæg med stegt grønt og rugbrød - 90

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

Pocheret æg a la Florentine - 135

Surdejsvafler med danske jordbær, syrnede fløde og myntesirup - 125

## BRUNCH MENU - 250

Blødkogt æg fra Hegnsholt

Røget laks fra Island med syrnede fløde og karse

Surdejsvafler med danske jordbær og creme af kakao og hasselnødder

Spæd salat med urter

Danske oste med hjemmelavet marmelade

Hjemmebagt rugbrød og kærnemælksbolle

*Til menuen serveres et glas økologisk æblemost fra Strynø*

## 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.*

Espresso - 30

Espresso macchiato - 30

Americano - 35

Cortado - 35

Cappuccino - 40

Caffe latte - 40

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 rabarber- 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

