

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 blomme karamel

Til menuen serveres en flaske økologisk æblemost fra Bornholms Mosteri

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
Havregrød med frisk pære, pæresirup og citron verbena - 95
Surdejsvafler med blommekaramel, syrnede fløde og Bourbon Vanille is - 125
Spejlæg med stegt grønt og rugbrød - 95
Arme riddere med syltede solbær, syrnede fløde og Bourbon Vanille is - 95
Økologisk Jersey yoghurt med langtidsristet granola, blomster og friske urter - 90
Blødkogt æg med stegt rugbrød - 55

BAGERIET

Økologisk croissant - 30
Kærnemælksbolle - 15
- med økologisk smør og modnet havartost - 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 Bornholms Mosteri - 45
Dagens iste - 40
Solbærbrus - 40
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



FROKOST MENU - 250

Vælg 2 retter; frokost og dessert

FROKOST

Hjemmelavet gnocchi med svampebouillon og nye rosenkål – 160

Lun græskarsalat med ”Tomme” fra Møn og spæde urter – 145

God til deling

Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 140

Karamelliseret blomkålstærte, økologisk æg fra Hegnsholt og spæd sennepssalat - 140

Tilføj friskrevet vintertrøffel - 85

DESSERT

Alle vores desserter tager udgangspunkt i vores egne Winterspring is og sorbeter

5 forskellige Winterspring is og sorbeter

Serveret med surdejsvafler - 175

Solbær sorbet,

Luftig chokolademousse med solbær og sprød kako – 150

Bourbon Vanille is,

Karamelliseret pære, valnødder og havesyre – 140

Karamel is,

Sprød tærte med blommekaramel og brændte mandler – 135

Kager og søde sager, se dagens udvalg i montren

FORKÆL DINE SANSER MED VORES TO NORDISKE SVAR PÅ EN KLASSISK AFTERNOON TEA

- Begge menuer skal forudbestilles med en dags varsel

AFTERNOON TEA KLASSISK - PR PERSON 395

Hindbær og hybenrose sorbet

Brioche med syrnede fløde, blommekaramel og fermenterede solbær

Salt snack

Udvalg af kager

Petit Four

Valgfri te eller urteinfusion

AFTERNOON TEA DELUXE - PR PERSON 550

Hindbær og hybenrose sorbet

Brioche med syrnede fløde, solbær og blommekaramel

Salte snacks

Frokost ret

Udvalg af kager

Petit Four

Dessert

To valgfri te eller urteinfusioner

TILKØB CHAMPAGNE – 95

Pierre Moncuit Cuvée Hugues de Coulmet Brut

Blanc de blanc, 100% Chardonnay

