WILLKOMMEN

Wir kochen mit Respekt vor der Natur, Liebe zum Handwerk und Neugier auf Geschmack.
Unsere Küche ist **lokal verwurzelt** und **saisonal.**
Wir verwenden lokale Lieferanten, die mit Sorgfalt anbauen und verarbeiten.

Wir verwenden beispielsweise:

Biologische Eier und Hühner von *Abildskær Gård*

Biologischen Speck, Schinken und Charcuterie von *Troldgaarden*

Biologische Forelle von *Ådal Ørred*

Lokales Keimgemüse von *Landbrug Niels Ole Krog*

Lokales Rindfleisch von *Guldager Highland Cattle*

Unsere Erzeugnisse stammen hauptsächlich aus **biologischem Anbau**

Wir streben nach Ehrlichkeit, Einfachheit und guten Erlebnissen

MENÜ

BRUNCH

Spiegelei und Frühstückswürstchen von Abildskær Gård

Bacon und 2 Sorten Charcuterie von Troldgaarden

Käse von Jernved Mejeri und Marmelade

Griechischer Joghurt von Naturmælk mit Granola und Apfelkompott

Sauerteigbrot, Schwarzbrot und Butter von Thise Mejeri

Pfannkuchen mit Sirup

Min. 2 Personen, Preis pro Person

195

AVOCADOBROT

Avocado - pochiertes Ei von Abildskær Gård - Schnittlauch - geröstetes Sauerteigbrot

95

EGGS BENEDICT

Pochiertes Ei von Abildskær Gård - luftige Hollandaise

gepökelter Schinken von Troldgaarden - hausgebackenes Toastbrot

135

TATAR

Tatar vom schottischen Hochlandrind von Guldager Highland Cattle

scharfer Meerrettich - Estragon - Cornichons - Kräutersalat - Sauerteigbrot - Butter

155

GRÜNE BOWL

Die grüne Wahl mit Sauerteigbrot und Butter - *Bitte fragen Sie unser Servicepersonal*

135

Extra: Spiegelei von Abildskær Gård + 10
Extra: Pochiertes Ei von Abildskær Gård + 15

KNUSPRIGES FISCHFILET

Nordsee Scholle - grobe Remoulade - gegrillte Zitrone

Kresse - Schwarzbrot

135

NEUE KARTOFFELN & THE OLD BASTARD

Neue dänische Kartoffeln in Schnittlauch-Vinaigrette - The Old Bastard Schinken von Troldgaarden - Nordseekäse - grober Senf - Cornichons - Sauerteigbrot - Butter

145

JUICY BEEF BURGER & POMMES

Saftiges Hacksteak vom schottischen Hochlandrind von Guldager Highland Cattle - Fleischtomate - rote Zwiebeln - Käse von Thise Mejeri - Buttermilchbrötchen - Pommes - hausgemachte Aioli

195

SNACKPLATTE

2 Sorten lokalen Käse - 2 Sorten Charcuterie von Troldgaarden - Oliven - Hummus – Knuspriges - Sauerteigbrot

125

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BRÖTCHEN MIT KÄSE

Sauerteigbrötchen - Butter von Thise Mejeri - lokalen Käse

60

JOGHURT

Griechischer Joghurt von Naturmælk - Granola - Apfelkompott

50

TOAST

Hausgebackenes Toastbrot - Schinken von Troldgaarden

Gouda von Naturmælk - Tomatensalsa

60

POMMES

Hausgemachte Aioli

45

PFANNKUCHEN

3 Pfannkuchen mit Marmelade und Sirup

75

FÜR DIE KLEINSTEN

Toast mit Schinken und Käse - Pfannkuchen und Sirup - Knabbergemüse

95