

MORGEN

ALLE DAGE 8-12

MORGENMAD

SKYR, ØKO 45

granola, blåbær og æble

MORGENGRØD 50

hasselnødder, rug, dulce de leche og æble

BLØDKOGT ÆG, ØKO 42

ristet rugbrød og smør

ØLANDSHVEDEBOLLE, ØKO 32

smør, marmelade og ost
eller koldrøget skinke

REI MATTESONS BAGELS

- økologisk flødeost rørt med nye 60

- koldrøget laks, rødløg, purløg og økologisk
flødeost rørt med peberrod og citron 65

- avokado, bagte tomater og flødeost rørt
med citron og røget paprika 65

RUGBRØDSTOAST 60

koldrøget skinke og fyrmesterost

GRILLET SANDWICH 92

Grantoftegårdbrød med røget skinke, lagret
ost, syltede rødløg og sennep

BAGVÆRK, ØKO

KANELSNURRE* 30

GROISSANT* 30

SMØRBAGT WIENERBRØD* 30

(dagens udvalg)

*Bages løbende gennem dagen her i Deli'en

VARME DRIKKE

KAFFE FRA ESTATE COFFEE, ØKO

Filterkaffe 25

Americano 25

Espresso 20/25

Caffe latte 42/47

Cappuccino 42

Cortado 35

Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup 47

Varm chokolade fra Valrhona 45

TE FRA T-TOWN, ØKO

Se udvalg / kop/kande 32/45

KOLDE DRIKKE

CHOKOLADEMÆLK FRA ØLLINGEGÅRD, ØKO 30

ÆBLEMOST FRA SYDHAVSØERNE, ØKO 30

FRANKLY JUICE

Vandmelon, æble, mynte og citron (sæson) 32

Gulerod, ingefær, æble, rød peber, gurkemeje 32

Rødbede, æble, citron og ingefær 32

Agurk, spinat, æble, hvedegræs, citron, ingefær 32

Ingefærshot 32

SODAVAND FRA WISH, UDEN TILSATSUKKER

Æble 30

Jordbær 30

Ingefær 30

UKRUDT BRUS 28

Brus lavet på skalderkål og fennikel

HJEMMELAVEDE DELI-DRIKKE

Apfelschorle med citrontimian 42

Citron- og myntelemonade 42

Rabarbershrub 42

VAND

Kildevand med/uden brus 28

🌱 Vegetar Allergener - spørg din vært

BRUNCH

ALLE DAGE KL 9-13

Vores brunch kommer af to omgange, så du starter med den kolde anretning, og fortsætter med det lune som 2. servering. Velbekomme!

GRØN BRUNCH

155

1. servering

Skyr med granola og blåbær

Grøn ærtefalafel med relish og kefir-dip

Fritatta med bagt hokaido græskar

Udvalg af vores brød med smør og marmelade

2. servering

Røræg med bagte tomater og purløg

Lunt kartoffelbrød med avokado, friskost og

røget paprika.

Rødbedetatar og røget laks

KLASSISK BRUNCH

155

1. servering

Skyr med granola og blåbær

Grøn ærtefalafel med relish og kefir-dip

Fritatta med bagt hokaido græskar

Udvalg af vores brød med smør og marmelade

2. servering

Pølse med æbler, timian og spicy ketchup

Røræg med bacon og purløg

Milde, danske ost og charcuteri fra vores






modningsskab

 Vegetar

Allergener - spørg din vært

FROKOST

ALLE DAGE KL 12-16.30

JORDSKOKKESUPPE 	85	GRILLET SANDWICH	92
kogt med cider, fløde og øl. Toppet med hvedeknas, æbler og purløg		grantoftegårdbrød med røget skinke, lagret ost, syltede rødløg og sennep	
SALAT MED GRØN ÆRTE-FALAFEL 	115	SANDWICH MED FRILANDSKYLLING	98
quinoa og hirse, syltet rødløg, hummus, frisk chili, sumak, koriander, agurk og kefir		sprødstegt bacon med æblechutney, modne tomater og salater	
PARISERBØF PÅ RISTET SURDEJSBRØD	135	RUGBRØDSSANDWICH 	85
syltede rødbeder, æggeblommer og salat af æbler, kapers, milde løg og friskrevet peberrod		bagte, glacerede persillerødder, hummus, sumak, sylt, persillepesto og frisk mozzarella	
KOLDRØGET LAKS	115	REI MATTESONS BAGELS	
rødbedetatar og peberrodscreme		- økologisk flødeost rørt med nye 60	
FISKEFRIKADELLER	145	- koldrøget laks, rødløg, purløg og økologisk flødeost rørt med peberrod og citron 65	
lavet på laks og torsk. Serveres med efterårskål fra Birkemosegård med kapers og kørvel og Deli-fritter og grov, hjemmerørt remoulade		- avokado, bagte tomater og flødeost rørt med citron og røget paprika 65	
VEGGIEBURGER 	125		
sprød bøf af ærter, svampe og krydderurter, med rå grøntsager, pesto, milde løg, spicy æblekompot og mayo i fuldkornsbriochebolle			
BURGER	135		
bøf af frilandsokse med bacon og fyrmesterost. Lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo			
MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH	135		
lun ølandshvedebolle med kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing			
TILVALG 	38		
Deli-fritter med røget persille-dip			

 Vegetar Allergener - spørg din vært

AFTENSMAD

ALLE DAGE KL 17-20

SNACKS

CHARCUTERI FRA MODNINGSSKABET

MORCON IBERICO CAPA NEGRA

Spansk, krydret gris med masser af Pimenton

LUFTTØRRET NAKKEFILET FRA TROLDGÅRDEN

Sortbroget landgris som har levet hele deres liv på friland

IBERICO BELLOTA

Spansk sortfodskinke modnet i mindst 24 måneder

Spørg efter vores øvrige sortiment

BRÆT / LIDT AF DET HELE

(kan med fordel deles af 2 personer)

charcuteri fra modningsskabet, ost, sylt, dips, og ølandshvedebrød

GRØN ÆRTEFALAFEL

med relish og kefir dip

FANGST

udvalg af fisk fra de nordiske farvande. Vælg imellem blåmuslinger fra Limfjorden og baltisk brisling.

Serveres med ristet brød

GRÆSKARHUMMUS

serveres med brødchip

NØDDER

OLIVEN

OLIVENOLIE

SMÅ RETTER

JORDSKOKKESUPPE

45 kogt med cider, fløde og øl. Toppet med hvedeknas, æbler og purløg

KOLDRØGET LAKS

45 rødbedetatar og peberrodscreme

LUNT KARTOFFELBRØD

65 burrata og bagte tomater med røget paprika

STORE RETTER

BAVETTE

135 Stegt oksenyretapper med kål fra Birkemosegård, bacon, bagte løg og timiansky

BAGT TORSK

45 lynstegt blomkål med spinat og cremet fiskesauce, grønne urter og aspargeskartofler

SALAT MED GRØN ÆRTEFALAFEL

45 quinoa og hirse, syltet rødløg, hummus, frisk chili, sumak, koriander, agurk og kefir

35 SØDT OG OST

CHOKOLADEFONDANT

35 Rene Claude-blommer, vaniljeis og jernurt

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

35 rugknas og flødeskum

20 UDVALG AF VORES OSTE MED TILBEHØR

2 RETTER

3 RETTER

3 RETTER

+ udvalg af snack og charcuter

85

95

85

175

175

15

75

65

75

225

275

325

Vegetar

Allergener - spørg din vært

AFTENSMAD

ALLE DAGE KL 17-20

MEYERS KLASSISK

FISKEFRIKADELLER 145

lavet på laks og torsk. Serveres med efterårskål fra Birkemosegård med kapers og kørvel og Deli-fritter og grov, hjemmerørt remoulade

VEGGIEBURGER 🍃 125

sprød bøf af ærter, svampe og krydderurter, med rå grøntsager, pesto, milde løg, spicy æblekompot og mayo i fuldkornsbriochebolle

BURGER

bøf af frilandsokse med bacon og fyrmesterost. Lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo 135

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 135

lun ølandshvedebolle med kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing

TILVALG 🍃 38

Deli-fritter med røget persille-dip

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE 65

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH-SLIDER 75

lun ølandshvedebolle med kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing

VEGGIE BURGER 🍃 65

sprød bøf af ærter, svampe og krydderurter, med rå grøntsager, pesto, milde løg, spicy æblekompot og mayo i fuldkornsbriochebolle

Retterne til børn serveres med grøntsagsstænger og dip

🍃 Vegetar Allergener - spørg din vært

DRIKKE

ØL

FADØL FRA HERSLEV BRYGGERI, ØKO

Pilsner, 5,5%	40/60
Landøl, 2,7%	40/60
IPA, 6%	40/60

SOUR BEER FRA HERSLEV BRYGGERI

Mark Kirsebær eller Mark Æble, 50 ml	60
--------------------------------------	----

CIDER

Meyers Cider fra Lolland, ØKO	55/160
-------------------------------	--------

LYSTIG, DECIDERET CIDER, 33 CL

Perlende vildgæret cider af æbler fra private haver på Fyn	55
--	----

HVA DRIKKER MØLR, DECIDERET CIDER, 75 CL

Enkelsorts cider på madæblet Rød Boskoop (Pét-Nat)	185
--	-----

BOBLER

Meyers Bobler	65/325
---------------	--------

VIN

ROSÈ

Château de Montfrin "Cuvée des Olivers", ØKO	65/300
--	--------

HVID

Meyers riesling fra Mosel, ØKO	65/300
Perlage "Venezia Pinot Grigio", ØKO	65/300
Jean-Marc Brochard "Petit Chablis"	75/375
Domaine Fouassier "Les Grand Croux", ØKO	75/375

RØD

Meyers Côte du Rhone, ØKO	65/300
Marlborough Brothers "Pinot Noir"	65/300
Lupi Reali "Muntepulciano", ØKO	65/300
Domaines des Homs "Clots de Pals", ØKO	65/300
Chateau la croix Cantenac	85/425

KOLDE DRIKKE

ÆBLEMOST FRA SYDHAVSØERNE, ØKO

	30
FRANKLY JUICE	
Vandmelon, æble, mynte og citron (sæson)	32
Gulerod, ingefær, æble, rød peber, gurkemeje	32
Rødbede, æble, citron og ingefær	32
Agurk, spinat, æble, hvedegræs, citron, ingefær	32
Ingefærshot	32

SODAVAND FRA WISH, UDEN TILSAT SUKKER

Æble	30
Jordbær	30
Ingefær	30

LÆSKEDRIKKE

Swizzle	28
Kombucha med hyldeblomst, hindbær eller ingefær	28

SODAVAND FRA OXFAM, ØKO

Cola	30
Lemonade	30
Æble og ingefær	30

UKRUDT BRUS

Brus lavet på skalderkål og fennikel	28
--------------------------------------	----

HJEMMELAVEDE DELI-DRIKKE

Apfelschorle med citrontimian	42
Citron- og myntelemnade	42
Rabarbershrub	42

VAND

Kildevand med/uden brus	28
-------------------------	----

VARME DRIKKE

KAFFE FRA ESTATE COFFEE, ØKO

Filterkaffe	25
Americano	25
Espresso	20/25
Caffe latte	42/47
Cappuccino	42
Cortado	35
Islatte med hjemmelavet vaniljesirup	47
Varm chokolade fra Valrhona	45

TE FRA T-TOWN, ØKO

Se udvalg (kop/kande)	32/45
-----------------------	-------

Allergener - spørg din vært