

MORGENMAD BRUNCH

MORGENMAD

MANDAG-FREDAG KL. 8-12

SKYR, ØKO 45
granola, blåbær og pæresirup

MORGENGRØD 50
hasselnødder, rug, dulce de leche og æble

BLØDKOGT ÆG, ØKO 42
ristet rugbrød og smør

ØLANDSHVEDEBOLLE, ØKO 32
smør, ost og marmelade
eller koldrøget skinke

REI MATTESONS BAGELS

- økologisk flødeost rørt med nye løg 60
- koldrøget laks, rødøløg, purløg og økologisk flødeost rørt med peberrod og citron 65
- avokado, bagte tomater og flødeost rørt med citron og røget paprika 65

GRILLET SANDWICH 92
Grantoftegårdbrød med røget skinke, lagret ost, syltede rødøløg og sennep

BAGVÆRK, ØKO

KANELSNURRE* 30

GROISSANT* 30

SMØRBAGT WIENERBRØD* 30
(dagens udvalg)

BRUNCH

MANDAG-FREDAG KL. 9-12

GRØN BRUNCH 155
Skyr med granola og blåbær
Grøn ærtefalafel med relish og yoghurt-dip
Fritatta med bagt hokaido græskar
Udvalg af vores brød med smør og marmelade
Røræg med bagte tomater og purløg
Grillet rugbrød med frisk ost og syltede kantareller
Lakserilette med grov sennep og karse

KLASSISK BRUNCH 155
Skyr med granola og blåbær
Grøn ærtefalafel med relish og yoghurt-dip
Fritatta med bagt hokaido græskar
Udvalg af vores brød med smør og marmelade
Røræg med bacon og purløg
Pølse med æbler, timian og spicy ketchup
Milde, danske ost og charcuteri fra vores modningsskab

*Bages løbende gennem dagen her i Deli'en

DRIKKE

KOLDE DRIKKE

CHOKOLADEMÆLK FRA ØLLINGEGÅRD, ØKO 30

ÆBLEMOST FRA LILLEØ, 25 CL 30

JUICE FRA WISH, ØKO

Æble, jordbær og solbær 20

Æble og stikkelsbær 20

Appelsin og gulerod 20

SPARKLING JUICE FRA WISH, ØKO

80% juice, uden tilsat sukker

Æble 30

Hindbær 30

Ingefær 30

SAFT OG BRUS FRA BRYGHUSET MØN, ØKO

Hindbærbrus m. lavendel 30

Hyldeblomstsaft 30

UKRUDT BRUS

Brus lavet på skvalderkål og fennikel 28

LÆSK KOMBUCHA, ØKO

Ingefær 28

Hyldeblomst 28

Hindbær 28

BRUS FRA HERSLEV BRYGHUS

Kvædebrus 30

Ingefærbrus 30

HJEMMELAVEDE DELI-DRIKKE

Apfelschorle med citrontimian 42

Citron- og myntelemonade 42

VAND

Kildevand med/uden brus 28

VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE, ØKO

Filterkaffe 25

Filterkaffe, refill / påtår 15

Americano 25

Espresso 20/25

Caffe latte 42/47

Cappuccino 42

Cortado 35

Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup 47

Varm chokolade fra Valrhona med flødeskum 35/45

TE FRA T-TOWN, ØKO

Se udvalg, kop/kande 32/45

ÆBLETODDY 45

Varm æblemost og varme krydderier (alkoholfri)

+ flødeskum 5

VARM HYLDEBLOMSTSAFT 45

ÆBLETODDY MED ROM 75

Varm æblemost, varme krydderier og mørk rom

FROKOST

MANDAG-FREDAG KL. 12.00-16.30
WEEKEND KL 13.00-16.30

GRÆSKARSUPPE ♻️	85	GRILLET SANDWICH	92
kogt med ingefær, kokos og sprøde græskarkerner		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 yoghurt		sprødstegt bacon med æblechutney, modne tomater og salater	
CONFITERET ANDELÅR	175	REI MATTESONS BAGEL ♻️	
med lun rødkål. Sprød salat med æbler, knoldselleri og hasselnødder. Stegte kartofler og karamelliseret æblesky		- økologisk flødeost rørt med nye løg	60
FISKEFRIKADELLER	145	- koldrøget laks, rødløg, purløg og økologisk flødeost rørt med peberrod og citron	65
lavet på laks og torsk med grov remoulade. Vinterkål fra Birkemosegård med capers og kørvel, deli-fritter og grov remoulade		- avokado, bagte tomater og flødeost rørt med citron og røget paprika	65
VEGGIEBURGER ♻️	125	SØDT OG OST	
sprød bøf af ærter, svampe og krydderurter, med rå grøntsager, pesto, milde løg og spicy æblekompot i fuldkornsbriochebolle		RIS AL A MANDE	65
BURGER	135	sukkerristede mandler og kirsebærsauce	
bøf af frilandsokse med bacon og fyrmesterost. Lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo		CHOKOLADEFONDANT	75
MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH	135	Rene Claude-blommer, vaniljeis og jernurt	
lun ølandshvedebolle med kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing		UDVALG AF VORES OSTE MED TILBEHØR	75
TILVALG ♻️	38		
Deli-fritter med røget persille-dip			

AFTEN

MANDAG-SØNDAG 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

NØDDER

OLIVEN

OLIVENOLIE EVVO

Vores aftenretter kan nydes som enkeltretter eller vælges som menu.

2 RETTER

225

3 RETTER

275

3 RETTER plus udvalg af snack og charcuter

325

FORRETTER

GRÆSKARSUPPE

85

kogt med ingefær, kokos og sprøde græskarkerner

SUKKERSALTET TORSK

75

med røget torskerøgnscreme, sprøde jord-skokker og lynstegt grønkål fra Birkemosegård og jordskokker

BAGTE LØG

75

med safran sauce, svampe i cider, ølandscROUTONER og æbler

HOVEDRETTER

CONFITERET ANDELÅR

175

med lun rødkål. Sprød salat med æbler, knoldselleri og hasselnødder. Stegte kartofler og karamelliseret æblesky

BAGT VESTERHAVSFISK

175

med ragout af blåmuslinger, masser af grønt fra Birkemosegård

SØDT OG OST

RIS AL A MANDE

65

sukkerristede mandler og kirsebærsaube

CHOKOLADEFONDANT

75

Rene Claude-blommer, vaniljeis og jernurt

UDVALG AF VORES OSTE MED TILBEHØR

75

AFTEN

MANDAG-SØNDAG KL 17-20

MEYERS KLASSISK

FISKEFRIKADELLER 145

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

SALAT MED GRØN ÆRTEFALAFEL 🍃 145

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

VEGGIEBURGER 🍃 125

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

BURGER 135

bøf af frilandsokse med bacon og fyrmesterøst. 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

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE 65

FISKEFRIKADELLER 75

lavet på laks og torsk med grov remoulade

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH-SLIDER 75

kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing

VEGGIE BURGER 🍃 65

sprød bøf af ærter, svampe og krydderurter, med rå grøntsager, pesto og mayo

Retterne til børn serveres med grøntsagsstænger og dip

DRIKKE

ØL

FADØL FRA HERSLEV BRYGGERI, ØKO

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

SOUR BEER, HERSLEV BRYGHUS, 50 ml, 3,7% Mark Kirsebær eller Mark Æble	60
--	----

KVÆDEBRUS, 0%, HERSLEV BRYGHUS BRUS er brygget efter fuldstændig de samme principper som øl. Spontangæret uden tilsat sukker	30
---	----

INGEFÆRBRUS, 0%, HERSLEV BRYGHUS BRUS er brygget efter fuldstændig de samme principper som vores øl. Spontangæret uden tilsat sukker	30
---	----

ØL PÅ FLASKE, MIKKELLER

GERMAN STYLE ORGANIC PILSNER, 33 cl, 5% Økologisk pilsner med duft af hø og en frisk læskende smag. Prøv den til din flæsketegssandwich	50
--	----

RIESLING PEOPLE HAZY IPA, 33 cl, 6,7% En unik ufiltreret IPA med riesling druer fra Mikkellers egen vinmark i Mosel (høsten 2019).	50
---	----

ALKOHOLFRI ØL, MIKKELLER

DRINKIN' THE SUN, 33 cl, 0,3% Mikkellers alkoholfri klassiker. En velhumlet, tørstslukkende øl med en frisk citrusduft og en lækker tør eftersmag. Blindsmagt til 4,6% alkohol	45
---	----

DRINKIN' THE SNOW, 33 cl, 0,3% Mørk alkoholfri winter ale med appelsinskal og koriander	45
--	----

LIMBO SERIES YUZU, 33 cl, 0,3% Alkoholfri øl med en fantastisk aromatisk duft af yuzu. Smagen er vinøs og læskende	45
---	----

CIDER

MEYERS Cider fra Lolland, 5%, ØKO	55/160
-----------------------------------	--------

LYSTIG, DECIDERET CIDER, 33 CL Perlende vildgæret cider af æbler fra private haver på Fyn. 5,5%	55
--	----

HVA DRIKKER MØLR, DECIDERET CIDER, 75 C 185 Enkelsorts cider på madæblet Rød Boskoop (Pét-Nat) 5,9%	
--	--

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

DRINKS

FREDERIKSBERG GIN TONIC	110
Gin med urter fra Landbohøjskolens have	

UKRUDT GIN FIZZ	85
Brus på skvalderkål og fennikel og øko gin	

KIR A LA DELI	75
Meyers bobler og kirsebærlikør	



BRUNCH

WEEKEND 9-13

GRØN BRUNCH

155

Skyr med granola og blåbær
Grøn ærtefalafel med relish og yoghurt
Fritatta med bagt hokaido græskar
Udvalg af vores brød med smør og marmelade
Røræg med bagte tomater og purløg
Grillet rugbrød med frisk ost og syltede kantareller
Lakserilette med grov sennep og karse

KLASSISK BRUNCH

155

Skyr med granola og blåbær
Grøn ærtefalafel med relish og yoghurt
Fritatta med bagt hokaido græskar
Udvalg af vores brød med smør og marmelade
Røræg med bacon og purløg
Pølse med æbler, timian og spicy ketchup
Milde, danske ost og charcuteri fra vores modningsskab

BAGVÆRK, ØKO

KANELSNURRE*

30

CROISSANT*

30

SMØRBAGT WIENERBRØD*

30

(dagens udvalg)

*Bages løbende gennem dagen her i Deli'en



Vegetar

Allergener - spørg din vært