

SKYR 55

granola, blåbær og æblesirup 

BANANPANDEKAGER 65

karameliseret kanel- og æblekompot 

OMELET 95

smørsauterede markchampignoner, fyrmesterost, bagte tomater, purløg på ristet rugbrød 

RØRÆG 75

med tørsaltet bacon og purløg

CROQUE MONSIEUR (GRILLET) 85

Ølandsbrød med røget skinke, vesterhavsost, syltede rødløg og sennep

CROQUE MADAME (GRILLET) 95

Ølandsbrød med røget skinke, vesterhavsost, syltede rødløg, sennep og spejlæg

ØLANDSHVEDEBOLLE 32

Smør, ost og marmelade 
eller koldrøget skinke

KANELSNURRE / CROISSANT / WIENERBRØD 30

BRUNCH MANDAG-FREDAG KL. 9-12

GRØN BRUNCH 155

- Skyr med granola og blåbær
- Sprød quinoa falafel med tahina dressing
- Røræg med bagte tomater og purløg
- Ristet rugbrød med lakserilette, grov sennep og karse
- Quesadilla med grillede peberfrugter og sort bønnedip
- Bananpandekager med karameliseret æblekompot
- Udvalg af vores brød med smør og marmelade

KLASSISK BRUNCH 155

- Skyr med granola og blåbær
- Røræg med peberbacon og purløg
- Sprød quinoa falafel med tahina dressing
- Grillet pølse med timian og spicy ketchup
- Ost og charcuteri fra vores modningsskab
- Bananpandekager med karameliseret æblekompot
- Udvalg af vores brød med smør og marmelade

SÆSONENS RETTER

KARTOFFEL-PORRE-SUPPE 85

ølandscroutoner og brændt porre

CEVICHE 115

hvid fisk, pomelo, sortkål, chili, koriander og ingefærdressing

VINTERSALAT 105

julesalat, stegt halloumi, ristede pecannødder, pomelo og mandarin-ingefærdressing 

RAVIOLI MED ARTISKOK OG PECORINO 155

græskarpure, røget tang "pesto", langtidsbagte skalotteløg, stegte svampe og salvie 

FALAFELSALAT 115

sprød quinoaafalafel, bulgur, mynte, granatæbler, rødbedehummus, grønkål og tahin dressing 

+ STEGT HALLOUMI 35

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 135

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

FISKEFRIKADELLER 145

lavet på laks og torsk. Serveres med vinterkål fra Birkemosegård med capers og kørvel, deli-fritter og grov remoulade

VEGGIEBURGER 135

bøf af kikærter og grønærter med persille og frisk chili lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo 

BURGER 135

bøf af frilandsokse med peberbacon og fyrmesterost lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo

DELI-FRITTER 38

dobbeltstegte kartofler med estragonmayo 

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE 65

serveres med grøntsagsstænger og dip

FISKEFRIKADELLER 75

lavet på laks og torsk. Serveres med grov remoulade og kartofler

LILLE FLÆSKESTEGSSANDWICH 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

SANDWICH

DELI CLUB 95

unghanebryst, karse, karrydressing, bacon og æblechutney

CROQUE MONSIEUR (GRILLET) 85

ølandsbrød med røget skinke, vesterhavssost, syltede rødløg og sennep

CROQUE MADAME (GRILLET) 95

ølandsbrød med røget skinke, vesterhavssost, syltede rødløg, sennep og spejlæg

3 SLAGS OST 75

med tilbehør

LUN CHOKOLADEKAGE 75

bagt karamelcreme og pistacieis

TARTE TATIN 75

calvados-iscreme og havrecreumble

BRUNCH WEEKEND 9-13

ØLANDSHVEDEBOLLE 32

Smør, ost og marmelade 
eller koldrøget skinke

KANELSNURRE / CROISSANT / WIENERBRØD 30

BRUNCH WEEKEND 9-13

GRØN BRUNCH 155

- Skyr med granola og blåbær
- Sprød quinoa falafel med tahina dressing
- Røræg med bagte tomater og purløg
- Ristet rugbrød med lakserilette, grov sennep og karse
- Quesadilla med grillede peberfrugter og sort bønnedip
- Bananpandekager med karameliseret æblekompot
- Udvalg af vores brød med smør og marmelade

KLASSISK BRUNCH 155

- Skyr med granola og blåbær
- Røræg med peberbacon og purløg
- Sprød quinoa falafel med tahina dressing
- Grillet pølse med timian og spicy ketchup
- Ost og charcuteri fra vores modningsskab
- Bananpandekager med karameliseret æblekompot
- Udvalg af vores brød med smør og marmelade

FRISKPRESSET JUICE LILLE 35 / STOR 55

RØD

rødbede, ananas, æble, ingefær og citron

GRØN

bladselleri, pære, spinat og citron

ORANGE

gulerod, appelsin, æble og ingefær

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 30

MEYERS BOBLER 65

100% Riesling

MIMOSA 75

Meyers bobler og appelsinjuice

SÆSONENS RETTER

KARTOFFEL-PORRE-SUPPE 85

ølandscroutoner og brændt porre 

CEVICHE 115

hvid fisk, pomelo, sortkål, chili, koriander og ingefærdressing

VINTERSALAT 105

julesalat, stegt halloumi, ristede pecannødder, pomelo og mandarin-ingefærdressing 

RAVIOLI MED ARTISKOK OG PECORINO 155

græskarpure, røget tang "pesto", langtidsbagte skalotteløg, stegte svampe og salvie 

FALAFELSALAT 115

sprød quinoaafalafel, bulgur, mynte, granatæbler, rødbedehummus, grønkål og tahin dressing 

+ STEGT HALLOUMI 35

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 135

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

FISKEFRIKADELLER 145

lavet på laks og torsk. Serveres med vinterkål fra Birkemosegård med capers og kørvel, deli-fritter og grov remoulade

VEGGIEBURGER 135

bøf af kikærter og grønærter med persille og frisk chili lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo 

BURGER 135

bøf af frilandsokse med peberbacon og fyrmesterost lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo

DELI-FRITTER 38

dobbeltstegte kartofler med estragonmayo 

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE 65

serveres med grøntsagstænger og dip

FISKEFRIKADELLER 75

lavet på laks og torsk. Serveres med grov remoulade og kartofler

LILLE FLÆSKESTEGSSANDWICH 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

SANDWICH

DELI CLUB 95

unghanebryst, karse, karrydressing, bacon og æblechutney

CROQUE MONSIEUR (GRILLET) 85

ølandsbrød med røget skinke, vesterhavsost, syltede rødløg og sennep

CROQUE MADAME (GRILLET) 95

ølandsbrød med røget skinke, vesterhavsost, syltede rødløg, sennep og spejlæg

3 SLAGS OST 75

med tilbehør

LUN CHOKOLADEKAGE 75

bagt karamelcreme og pistacieis

TARTE TATIN 75

calvados-iscreme og havrecriumble

KOLDE DRIKKE

FRISKPRESSET JUICE

LILLE 35 / STOR 55

- RØD
rødbede, ananas, æble, ingefær og citron
- GRØN
bladselleri, pære, spinat og citron
- ORANGE
gulerod, appelsin, æble og ingefær

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 30

ÆBLEMOST, ØKO 30

SPARKLING JUICE FRA WISH 30

Økologisk 80% juice, uden tilsat sukker

- Æble
- Hindbær
- Ingefær

HJEMMELAVEDE DELI-DRIKKE 42

- Apfelschorle med citrontimian
- Citron- og myntelemonade

UKRUDT BRUS FRA FRAK 28

brus lavet på skvalderkål og fennikel

ØKOLOGISK SAFT OG

BRUS FRA BRYGHUSET MØN 30

- Hindbærbrus m. lavendel, økologisk
- Hyldeblomstsafte, økologisk

LÆSK KOMBUCHA, ØKOLOGISK 28

- Ingefær
- Hyldeblomst
- Hindbær

BRUS FRA HERSLEV BRYGHUS 30

- Kvædebrus
- Ingefærbrus

BORNHOLMS KILDEVAND 28

med/uden brus

POSTEVAND 15

pr. glas. Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis

VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

- Filterkaffe 25
- Filterkaffe, refill/påtar 15
- Americano 25
- Espresso 20/25
- Caffelatte 42/47
- Cappuccino 42
- Cortado 35
- Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup 47

VARM CHOKOLADE 35/45

fra Valrhona, med flødeskum

TE FRA T-TOWN, ØKO 32/45

Se udvalg, kop/kande

GOLDEN LATTE 45

varme krydderier og gurkemeje fra Brain blend, lavet på havremælk

VARM HYLDEBLOMSTSAFT 45

ÆBLETODDY MED ROM 75

varm æblemost, varme krydderier og mørk rom

ØL

FADØL FRA HERSLEV BRYGGERI, ØKOLOGISK 40/60

- Pilsner, 5,5%
- Landøl, 2,7%
- IPA, 6%

SOUR BEER, HERSLEV BRYGHUS 60

Mark Æble. 50 cl, 3,7%

MIKKELLER GERMAN STYLE ORGANIC PILSNER 50

Økologisk pilsner med duft af hø og en frisk læskende smag.

Prøv den til din flæsketegssandwich. 33 cl, 5%

RIESLING PEOPLE HAZY IPA 50

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

ALKOHOLFRI ØL, MIKKELLER DRINKIN' THE SUN 45

Mikkellers alkoholfri klassiker. En velhumlet, tørstslukkende øl med en frisk citrusduft og en lækker tør eftersmag. 33 cl, 0,3%

ALKOHOLFRI ØL, DRINKIN' THE SNOW 45

Mørk alkoholfri winter ale med appelsinskal og koriander. 33 cl, 0,3%

ALKOHOLFRI ØL, LIMBO SERIES YUZU 45

Alkoholfri øl med en fantastisk aromatiskduft af yuzu. Smagen er vinøs og læskende. 33 cl, 0,3%

BOBLER

MEYERS BOBLER 65/325

100% Riesling, Tyskland

ROSÈ

CHÂTEAU DE MONTFRIN 65/300

"Cuvée des Olivers", Frankrig. Carignan 50%, caladoc 40%, merlot 10%.

Mild og fyldig. Økologisk

HVID

MEYERS RIESLING 65/300

fra Mosel, 100% riesling. Frisk og let perlende. Økologisk

JEAN-MARC BROCHARD 75/375

"Petit Chablis", Frankrig. 100% chardonnay. Let, sprød, citrus og grønne æbler

SANCERRE BLANC 75/375

Domaine Bernard Reverly, Frankrig. Frisk, frugtig, hyldeblomst og stikkelsbær

CHARDONNAY NATURE 75/445

Tetramythos Wines, Grækenland. Flot naturlig, mineralsk og frisk chardonnay

RØD

MEYERS 65/300

Côte du Rhone. Grenache 65%, syrah 25%, mourvèdre 5 %, carignan 5%.

Let og saftig. Biodynamisk

MARLBOROUGH BROTHERS 65/300

100 % Pinot Noir, New Zealand. Kirsebær, let og krydret

LUPI REALI 65/300

100% Montepulciano, Italien. Let og krydret. Økologisk

NAOUSA ALTA 75/445

Thymiopoulos Wines, Grækenland. 100% Xinomavro, lokal græsk drue med elegante taniner og noter af røde bær, sorte oliven og en antydning af urter

CIDER

MEYERS CIDER 55/160

vildgæret cider af æbler fra Lolland, 5%, økologisk

LYSTIG, DECIDERET CIDER 55

Perlende vildgæret cider af æbler fra private haver på Fyn. 33 cl, 5,5%

HVA DRIKKER MØLR, DECIDERET CIDER 185

Enkelsorts cider på madæblet Rød Boskoop (Pét-Nat) 75 cl 5,9%

DRINKS

FREDERIKSBERG GIN TONIC 110

Gin med urter fra Landbohøjskolens have

UKRUDT GIN FIZZ 85

Brus på skvalderkål og fennikel og økologisk gin

KIR A LA DELI 75

Meyers bobler og kirsebærlikør

DRINKS

FREDERIKSBERG GIN TONIC 110

Gin med urter fra Landbohøjskolens have

UKRUDT GIN FIZZ 85

Brus fra FRAK lavet på skvalderkål og fennikel og økologisk gin

KIR A LA DELI 75

Meyers bobler og lollansk kirsebærlikør

SNACKS

MORCON IBERICO CAPA NEGRA 45

spansk, krydret gris med masser af Pimenton. Serveret med ristet brød

JAMON IBERICO BELLOTA 65

spansk sortfodsskinke modnet i mindst 24 måneder

BRÆT / LIDT AF DET HELE 135

(kan med fordel deles af 2 personer)
charcuteri fra modningsskabet, ost, sylt, dips og ølandshvedebrød

SPRØD QUINOAFALAFEL 45

med tahindressing 

FANGST 55

udvalg af fisk fra de nordiske farvande.
Vælg mellem blåmuslinger fra Limfjorden og baltisk brisling. Serveres med ristet brød

NØDDER 35

saltede mandler og cashewnødder 

CHIPS 35

OLIVEN 35

kalamata og lucques med sten 

OLIVENOLIE EVOO 20

ristet brød 

AFTENMENU 2 RETTER 245 / 3 RETTER 275

FORRET

KARTOFFEL-PORRE-SUPPE 85

ristet bakskuld, ølandscROUTONER og brændt porre

CEVICHE 90

hvid fisk, pomelo, sortkål, chili, koriander og ingefærdressing

VINTERSALAT 85

stegt halloumi, ristede pecannødder, pomelo og mandarin-ingefærdressing **V**

HOVEDRET

KULMULE 175

bagt blomkål, æbler, hasselnødder og estragon

COQ AU VIN 175

bagte rodfrugter fra Birkemosegaard, svampe, tørsaltet bacon, rødøg, persille og kartoffelpuré

TEMPEH AU VIN 155

røget tempeh, bagte rodfrugter fra Birkemosegaard, svampe, rødøg, persille og kartoffelpuré **V**

DESSERT

3 SLAGS OST 75

med tilbehør

LUN CHOKOLADEKAGE 75

bagt karamelcreme og pistacieis

TARTE TATIN 75

calvados-iscreme og havreCrumble

AFTEN HVER DAG 17-21

DELI KLASSIKERE

FALAFELSALAT 115

sprød quinoa falafel, bulgur, mynte, granatæbler, rødbede hummus, grønkål og tahina dressing **V**

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 135

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

FISKEFRIKADELLER 145

lavet på laks og torsk. Serveres med vinterkål fra Birkemosegård med capers og kørvel, deli-fritter og grov remoulade

VEGGIEBURGER 135

bøf af kikærter og grønærter med persille og frisk chili lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo **V**

BURGER 135

bøf af frilandsokse med peberbacon og fyrmesterost lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo

DELI-FRITTER 38

dobbeltstegte kartofler med estragonmayo **V**

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE 65

serveres med grøntsagsstænger og dip

FISKEFRIKADELLER 75

lavet på laks og torsk med grov remoulade og kartofler

LILLE FLÆSKESTEGSSANDWICH 75

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

VEGGIE BURGER 65 **V**

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

KØKKENET

Alt vores brød bagt med mel af økologisk korn, dyrket i Danmark.

Vores mejeriprodukter er økologiske, fisken er fra bæredygtigt fiskeri og kødet er fra friland.

Det meste af vores grønt er i sæson, og dyrket biodynamisk på Birkemosegaard.

Velbekomme!