

MENU

SPICY KÅLSALAT 🍃 spidskål, koriander, friskpillede ærter, ægnudler, wakeme tangsalat, grillet chili, ristet sesam og goma dressing **110**

+ **FRILANDSKYLLING 35**

HJEMMERØGET FÆRØSK LAKS citroncreme, bronzefennikel, radiser & sennepssalat **135**

STEGT FRILANDSKYLLING cider bagte sommerkål, estragon, grillede grønne asparges og nye kartofler med smør & løvstikke **155**

DELI KLASSIKERE

FALAFELSALAT 🍃 grønærtefalaffel med hummus, quinoa, asparges, syltede rabarber, radiser og nye skud **115**

+ **STEGT HALLOUMI 35**

DELI CLUB unghanebryst, karse, karrydressing, bacon og æblechutney **105**

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH ølandshvedebolle med kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing **140**

FISKEFRIKADELLER lavet på laks og torsk. Serveres med vinterkål fra Birkemosegård med capers og kørvel, fritter og grov remoulade **145**

VEGGIEBURGER 🍃 bøf af kikærter og grønærter lagt sammen med kimchi, sprøde salater, rødløg og mayo **135**

BURGER bøf af frilandsokse med peberbacon og fyrmesterost lagt sammen med sprøde salater, rødløg, syltede drueagurker, spicy ketchup og mayo **135**

FRITTER 38 🍃 estragonmayo

FROKOST OG AFTEN
MANDAG-FREDAG 11-20.30
WEEKEND 12-20.30

SNACKS

LUFTTØRRET SKINKE pkompot af nye ærter, blomsterkarse og sprøde brød **85**

BRÆT prosciutto Toscano strøget med peber, spicy snack salami med chili, sprød halloumi, lune flæskesvær med mojo rojo, syltede grøntsager, hummus & grønærte falaffel **155**

OLIVEN 35

NØDDER 35

TIL BØRN

MEYERS LASAGNE serveres med grøntsagsstænger og dip **65**

FISKEFRIKADELLER lavet på laks og torsk. Serveres med grov remoulade og kartofler **75**

LILLE FLÆSKESTEGSSANDWICH kamsteg af frilandsgris, vores rødkål, sprøde svær, æbler og sennepsdressing **75**

VEGGIE BURGER 🍃 grønærtefalaffel, tomater, syltede agurker og mayo **75**

SØDT OG OST

RABARBER MAZARIN kærnemælkssorbet, jordbær fra Ventegodtgård og citronverbena **75**

KOLDSKÅL lavet på tykmælk og citron, jordbær fra Ventegodtgård og kammerjunkere **65**

3 SLAGS OST med tilbehør **75**

DAGENS RET

FROKOST OG AFTEN
MANDAG-SØNDAG 12-20.30

MANDAG

PASTA MED SPRØD TEMPEH

asparges, lynstegte modne tomater, syltet citron og spinat i salvie smør **115**

TIRSDAG

BAGT KULMULE

ramsløgsknas, lun perlebyg salat, brunet smør med citronskal og kålsalat med dild, æbler & peber syltede hvide asparges **155**

ONSDAG

STEGT FLÆSK

persillesauce, nye kartofler med løvstikke og kapers og grillet sommerkål **135**

TORSDAG

BLOMKÅLSFRIKADELLER MED SVAMPE nye kartofler, grov persillpesto og sprøde grøntsager fra birkemosegård **125**

FREDAG

MEUNIERESTEGT RØDSPÆTTE

nye danske kartofler med persille, asparges og fennikelsalat med løgkarse og fiskefumet **165**

LØRDAG

STEAK AF OKSEHØJREB

bitre salater med syltede løg, ovnstegte kartofler, krydderurtesmør og estragonmayo **210**

SØNDAG

SOUTHERN FRIED FRILANDSKYLLING

marineret i kefir og varme krydderier. Serveres med krydret tomatkompot, spidskåls-slaw og grønne urter **155**

MORGENMAD

MANDAG - FREDAG 8-11

SKYR 🍃 granola, syltede rabarber og æble **55**

OMELET svampe, bacon, purløg & bagte tomater **95**

GRØN OMELET 🍃 svampe, spinat, purløg og bagte tomater **95**

ØLANDSHVEDEBOLLE smør, ost og marmelade eller koldrøget skinke **35**

KAFFE OG VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

- Filterkaffe **25**
- Filterkaffe, refill/påtar **15**
- Americano **25**
- Espresso **20/25**
- Caffe latte **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

VAND, MOST OG BRUS

ÆBLEMOST, ØKO 30

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 30

FRISKPRESSET JUICE

LILLE 35 / STOR 55

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
- Citronlimonade med brus, økologisk

LÆSK KOMBUCHA, ØKOLOGISK 28

- Ingefær
- Hyldeblomst
- Hindbær

OXFAM SODAVAND, ØKO 30

- Cola
- Lemonade
- Æble/ingefær

BORNHOLMS KILDEVAND 28

med/uden brus

NODA - ØKOLOGISK SUKKERFRI BRUS 25

- Pink grapefrugt
- Siciliansk citron

POSTEVAND 15

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

BRUNCH

WEEKEND 9-13

KLASSISK BRUNCH 155

Skyr med granola og syltede rabarber
Tomatsalat med vandmelon & feta
Stegt pølse med krydret ketchup
Peberskinke og salami
Røræg med bacon
2 oste med tilbehør

GRØN BRUNCH 155

Skyr med granola og syltede rabarber
Tomatsalat med vandmelon & feta
Avocado mad med radiser og purløg
Røræg med bagte tomater og ærter
Falaffel med tahin dressing
Røget laks med dild og citroncreme

KAFFE OG VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

- Filterkaffe **25**
- Filterkaffe, refill/påstår **15**
- Americano **25**
- Espresso **20/25**
- Caffe latte **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

VAND, MOST OG BRUS

ÆBLEMOST, ØKO 30

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 30

FRISKPRESSET JUICE

LILLE 35 / STOR 55

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
- Citronlimonade med brus, økologisk

LÆSK KOMBUCHA, ØKOLOGISK 28

- Ingefær
- Hyldeblomst
- Hindbær

OXFAM SODAVAND, ØKO 30

- Cola
- Lemonade
- Æble/ingefær

BORNHOLMS KILDEVAND 28

med/uden brus

NODA - ØKOLOGISK SUKKERFRI BRUS 25

- Pink grapefrugt
- Siciliansk citron

POSTEVAND 15

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

FADØL

HERSLEV BRYGGERI, ØKOLOGISK 40/60

Spørg din vært, hvilke øl vi har på fad

FLASKE

LILLEØ KVÆDE SAISON, 50 CL, 55

Belgisk inspireret lavalkoholisk saison brygget af Herslev Bryghus med kvæde fra Vigmosesgaard på Lilleø. 4%

MIKKELLER

GERMAN STYLE ORGANIC PILSNER, 50 CL, 55

Økologisk pilsner med duft af hø og en frisk læskende smag. Prøv den til din flæskestegssandwich. 5,6%

ISKOLD CLASSIC, 50 CL, 55

Iskold Classic er Mikkellers hyldest til en af de mest almindelige øl i Danmark, nemlig en lager øl. 5%

CERO G, GLUTENFRI PALE ALE, 50 CL, 60

Ufiltreret glutenfri Pale Ale med flotte citrus noter, 4,8%

HAZY IPA, 50 CL, 70

Økologisk ufiltreret New England style IPA, læskende citrus noter 6,6%

ALKOHOLFRI ØL, DRINKIN' THE SUN, 33 CL, 45

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

ALKOHOLFRI ØL, LIMB RASPBERRY, 33 CL, 45

Alkoholfri øl med masser af frugt og hindbær, 0,3%

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%

VAND, MOST OG BRUS

ÆBLEMOST, ØKO 30

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 30

FRISKPRESSET JUICE

LILLE 35 / STOR 55

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
- Hyldeblomstsaft, økologisk

LÆSK KOMBUCHA, ØKOLOGISK 28

- Ingefær
- Hyldeblomst
- Hindbær

OXFAM SODAVAND, ØKO 30

- Cola
- Lemonade
- Æble/ingefær

BORNHOLMS KILDEVAND 28

med/uden brus

NODA - ØKOLOGISK SUKKERFRI BRUS 25

- Pink grapefrugt
- Siciliansk citron
- Ingefær og citrongræs

POSTEVAND 15

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

DRINKS

APEROL SPRITZ 95

aperol, Meyers bobler og dansk vand

RASPBERRY GIN SPRITZ 95

gin likør med hindbær og Meyers bobler

UKRUDT GIN FIZZ 85

Brus på skvalderkål og fennikel og økologisk gin

KIR A LA DELI 75

Meyers bobler og kirsebærlikør

GIN TONIC 85

økologisk gin og tonic

BOBLER

MEYERS BOBLER 65/325

100% Riesling, fra Mosel, Tyskland. Cremant, lime og tropiske frugter og vedholdende mineralitet.

CHAMPAGNE DE SOUSA 105/500

Pinot Noir 51 %, Chardonnay 49 %

Frisk Champagne med fin moden frugt, sprøde æbler, let bitter grapefrugt og kandiseret citrus og subtil salt mineralitet. Biodynamisk

ROSÉ

CHÂTEAU DE MONTFRIN 65/300

"Cuvée des Olivers", Frankrig. Carignan 50%, Caladoc 40%, Merlot 10%. Mild og fyldig. Økologisk

TAVAL ROSÉ VIELLE VIGNES 75/335

Frankrig. Grenache 60%, Cinsault 35%, Syrah 5%. Mild og fyldig. Solvarme hindbær og melon, fin mineralitet, Økologisk

HVID

MEYERS RIESLING 65/300

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

POUILLY-FUMÉ PERLE DES GABARES 95/435

fra Loire, 100% Sauvignon Blanc. Hyldeblomst, stikkelsbær, lime og polynesiske vanilje. 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

NAOUSSA 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