



MORGENMAD

MANDAG - FREDAG 8.00-11.00

SKYR (V) 55,-
granola, syltede rabarber og æble

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

GRØN OMELET (V) 95,-
svampe, spinat, purløg og bagte tomater

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

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 med flødeskum	35,-/45,-
Lavet på chokolade fra bean geeks	
Te fra T-town, øko	32,-/45,-
Se vores 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	35,-/55,-
Hjemmelavede deli-drikke	42,-
Iste	
Citron- og myntelemonade	
Ukrudt-brus fra Frak	28,-
Brus lavet på skvalderkål og fennikel	
Økologisk saft og brus fra Bryghuset Møn	30,-
Hyldeblomssaft	
Hindbærbrus m. Lavendel	
Citronlimonade med brus	
Læsk kombucha, økologisk	28,-
Ingefær	
Hyldeblomst	
Hindbær	
Bornholms kildevand	28,-
Med/uden brus	
NODA - vand med brus og økologisk, presset frugt	25,-
Pink grapefrugt	
Siciliansk citron	
Ingefær og citrongræs	
Postevand	15,-
<i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	



BRUNCH

WEEKEND 9.00-13.00

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 oster med tilbehør

GRØN BRUNCH 155,-

Skyr med granola og syltede rabarber
Tomatsalat med vandmelon og feta
Avocadomad med radiser og purløg
Røræg med bagte tomater og ærter
Falaffel med tahindressing

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 med flødeskum Lavet på chokolade fra Bean Geeks	35,-/45,-
Te fra T-town, øko	32,-/45,-
Se vores 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	35,-/55,-
Hjemmelavede deli-drikke	42,-
Iste	
Citron- og myntelemonade	
Ukrudt-brus fra Frak	28,-
Brus lavet på skvalderkål og fennikel	
Økologisk saft og brus fra Bryghuset Møn	30,-
Hyldeblomssaft	
Hindbærbrus m. Lavendel	
Citronlimonade med brus	
Læsk kombucha, økologisk	28,-
Ingefær	
Hyldeblomst	
Hindbær	
Bornholms kildevand	28,-
Med/uden brus	
NODA - vand med brus og økologisk, presset frugt	25,-
Pink grapefrugt	
Siciliansk citron	
Ingefær og citrongræs	
Postevand	15,-
<i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	



FROKOST

MANDAG-FREDAG 11.00-20.30 WEEKEND 12.00-20.30

MENU

CEVICHE AF TORSK 155,-

nye bladbeder, grønne, råsyltede rabarber, glaskål og tagetes serveret med en frisk lime-gran-dressing med peberrod

STEGT SURDEJSBRØD 155,-

smurt med cremet ricotta og serveret med salat af vilde krydderurter, syltede, grønne tomater, agurk i dildolie, milde løg og rosapeber

SALAT MED BØFFELMOZZARELLA 120,-

sommerens modne tomater i kombination med bagte daddeltomater rørt med røget paprika, grillede, nye løg, sommerurter, oliven og ølandsknas

FALAFELSAT 125,-

Grønærtefalafel med hummus og quinoa serveret med grøntsager fra Birkemosegård, tahindressing og granatæblekerner

+ stegt halloumi 35,-

FISKEFRIKADELLER 145,-

vores klassiske fiskefrikadeller lavet på både laks og torsk. Serveres med sommergrønt fra Birkemosegård, kapers og kørvel. Ved siden af fritter og grov remoulade

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 140,-

lun ølandshvedebolle smurt med sennepsdressing og lagt sammen med kamsteg af frilandsgris, vores hjemmelavede rødkål, sprøde svær og friske æbler i skiver

CRISPY CHICKEN BURGER 130,-

sprød frilandskylling i lun burgerbolle smurt med intens tomatketchup og lagt sammen med sprød kålsalat, syltede rødløg og tomat

SNACKS

FANGST 60,-

vælg mellem brislinger, limfjordsmuslinger eller blåmuslinger, serveres med brød og citron

OLIVEN, NØDDER OG CHIPS 50,-

EKSTRA

FRITTER 40,-

serveres med vores egen estragonmayo

TIL BØRN

BØRNETALLERKEN 75,-

fiskefrikadelle, grønærtefalaffel, grøntsagsstænger, dip og nye kartofler

SPRØD KYLLING 75,-

sommergrønt, dip og nye kartofler



AFTEN

MANDAG-FREDAG 11.00-20.30 WEEKEND 12.00-20.30

AFTENMENU

4 RETTER FOR 300,-

COPPA ANTICO

serveret med mandelaioli og pebersyltede hvide asparges

BAGTE JOMFRUHUMMERE

med ramsløgssmør, søde majs fra kolben, ribs og bladbeder

KALVEFILET

anrettet med lun salat af syltede kantareller og grønne bønner i en estragonvinaigrette. Serveret med en puré af friske, grønne ærter, skalotteløg og timiansauce. Nye kartofler vendt med krydderurter og smør

SPRØD TÆRTE

med pistacie-"frangipane" og danske sommerbær, jordbærsorbet med sort peber, sødskærm og creme anglaise

SNACKS

FANGST 60,-

vælg mellem brislinger, limfjordsmuslinger eller blåmuslinger. Serveres med brød og citron

COPPA ANTICO 85,-

serveres med mandelaioli og pebersyltede hvide asparges

OLIVEN, NØDDER OG CHIPS 50,-

MENU

CEVICHE AF TORSK 155,-

nye bladbeder, grønne, råsyltede rabarber, glaskål og tagetes serveret med en frisk lime-gran-dressing med peberrod 155

BAGTE JOMFRUHUMMERE 145,-

med ramsløgssmør, søde majs fra kolben, ribs og bladbeder

STEGT SURDEJSBRØD 155,-

smurt med cremet ricotta og serveret med salat af vilde krydderurter, syltede, grønne tomater, agurk i dildolie, milde løg og rosapeber

SALAT MED BØFFELMOZZARELLA 120,-

sommerens modne tomater i kombination med bagte daddeltomater rørt med røget paprika, grillede, nye løg, sommerurter, oliven og ølandsknas

KALVEFILET 175,-

anrettet med lun salat af syltede kantareller og grønne bønner i en estragonvinaigrette. Serveret med en puré af friske, grønne ærter, skalotteløg og timiansauce. Nye kartofler vendt med krydderurter og smør

Sode Meyer

SPRØD TÆRTE 75,-

med pistacie-"frangipane" og danske sommerbær, jordbærsorbet med sort peber, sødskærm og creme anglaise



MEYERS KLASSIKERE

FALAFELSALAT 125,-

Grønærtefalafel med hummus og quinoa serveret med grøntsager fra Birkemosegård, tahindressing og granatæblekerner

+ stegt halloumi 35,-

FISKEFRIKADELLER 145,-

vores klassiske fiskefrikadeller lavet på både laks og torsk. Serveres med sommergrønt fra Birkemosegård, kapers og kørvæl. Ved siden af fritter og grov remoulade

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 140,-

lun ølandshvedebolle smurt med sennepsdressing og lagt sammen med kamsteg af frilandsgris, vores hjemmelavede rødkål, sprøde svær og friske æbler i skiver

CRISPY CHICKEN BURGER 130,-

sprød frilandskylling i lun burgerbolle smurt med intens tomatchutney og lagt sammen med sprød kålsalat, syltede rødløg og tomat

EKSTRA

FRITTER 40,-

serveret med vores egen estragonmayo

TIL BØRN

BØRNETALLERKEN 75,-

fiskefrikadelle, grønærtefalaffel, grøntsagsstænger, dip og nye kartofler

SPRØD KYLLING 75,-

sommergrønt, dip og nye kartofler



VAND, MOST OG BRUS

Æblemost, øko	30,-
Friskpresset appelsinjuice	30,-
Friskpresset juice	35,-/55,-
Hjemmelavede deli-drikke	42,-
Iste	
Citron- og myntelemonade	
Ukrudt-brus fra Frak	28,-
Brus lavet på skvalderkål og fennikel	
Økologisk saft og brus fra Bryghuset Møn	30,-
Hyldeblomssaft	
Hindbærbrus m. Lavendel	
Citronlimonade med brus	
Læsk kombucha, økologisk	28,-
Ingefær	
Hyldeblomst	
Hindbær	
Bornholms kildevand	28,-
Med/uden brus	
NODA - vand med brus og økologisk, presset frugt	25,-
Pink grapefrugt	
Siciliansk citron	
Ingefær og citrongræs	
Postevand	15,-
<i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	

ØL

FAD

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 flæsketegssandwich. 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 citru noter, 4,8%	

HAZY IPA, 50 CL,	70,-
Økologisk ufiltreret New England style IPA, læskende citrusnoter 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 eftersmag, 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%	



DRINKS

APEROL SPRITZ Aperol, Meyers bobler og dansk vand	95,-
RASPBERRY GIN SPRITZ Ginlikør med hindbær og Meyers bobler	95,-
UKRUDT GIN FIZZ Brus på skvalderkål og fennikel og økologisk gin	85,-
KIR A LA DELI Meyers bobler og kirsebærlikør	75,-
GIN TONIC økologisk gin og tonic	85,-

BOBLER

MEYERS BOBLER 100% Riesling, fra Mosel, Tyskland. Lime og tropiske frugter og vedholdende mineralitet.	65,-/325,-
CHAMPAGNE DE SOUSA Pinot Noir 51 %, Chardonnay 49 % Frisk Champagne med fin moden frugt, sprøde æbler, let bitter grapefrugt og kandiseret citrus og subtil salt mineralitet. Biodynamisk	105,-/500,-

ROSE

CHÂTEAU DE MONTFRIN "Cuvée des Olivers", Frankrig. Carignan 50%, Caladoc 40%, Merlot 10%. Mild og fyldig. Økologisk	65,-/300,-
TAVAL ROSÉ VIELLE VIGNES Frankrig. Grenache 60%, Cinsault 35%, Syrah 5%. Mild og fyldig. Solvarme hindbær og melon, fin mineralitet, Økologisk	75,-/335,-

HVID

MEYERS RIESLING fra Mosel, 100% Riesling. Frisk og let perlende. Økologisk	65,-/300,-
POUILLY-FUMÉ PERLE DES GABARES fra Loire, 100% Sauvignon Blanc. Hyldeblomst, stikkelsbær, lime og polynesiske vanilje. Økologisk	95,-/435,-
SANCERRE BLANC Domaine Bernard Reverly, Frankrig. Frisk, frugtig, hyldeblomst og stikkelsbær	75,-/375,-
CHARDONNAY NATURE Tetramythos Wines, Grækenland. Flot naturlig, mineralsk og frisk chardonnay	75,-/445,-

RÓD

MEYERS Côte du Rhone. Grenache 65%, syrah 25%, mourvèdre 5 %, carignan 5%. Let og saftig. Biodynamisk	65,-/300,-
MARLBOROUGH BROTHERS 100 % Pinot Noir, New Zealand. Kirsebær, let og krydret	65,-/300,-
LUPI REALI 100% Montepulciano, Italien. Let og krydret. Økologisk	65,-/300,-
NAOUSSA ALTA Thymiopoulos Wines, Grækenland. 100% Xinomavro, lokal græsk drue med elegante taniner og noter af røde bær,	75,-/445,-