

MORGENMAD

MANDAG - FREDAG 8.00-11.00

SKYR (V) 65,-

granola, marineret brombær, æblersirup og æbler fra Lilleø

CHIAGRØD 68,-

mandler, granola, peanutbutter og brombær

OMELET 95,-

svampe, bacon, purløg & bagte tomater

GRØN OMELET (V) 95,-

svampe, purløg, bagte tomater og grønkål fra birkemosegård

ØLANDSHVEDEBOLLE 35,-

smør, ost og marmelade eller koldrøget skinke

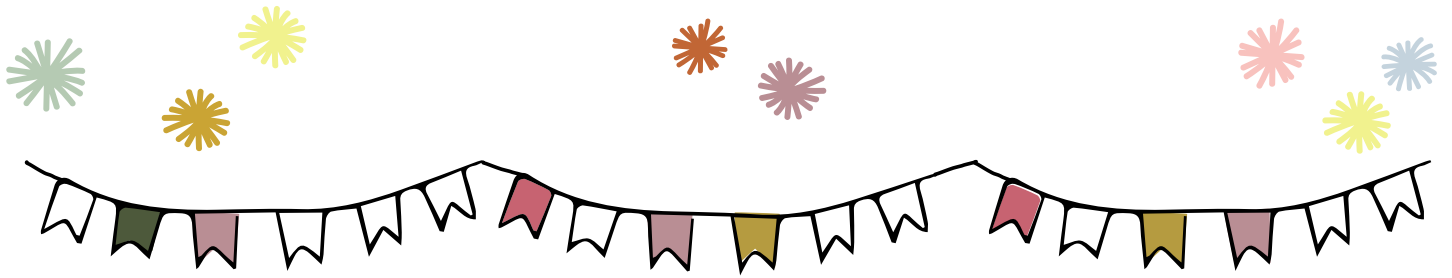
KAFFE OG VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

Filterkaffe	25,-
Filterkaffe, refill/påtar	15,-
Americano	25,-
Espresso	20,-/25,-
Caffe latte	44,-/48,-
Cappuccino	44,-
Cortado	35,-
Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup	48,-
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 fra Lilleø	30,-
Friskpresset appelsinjuice	30,-
Iste hyldeblomst, jasmin te og citron verbena, øko	40,-
Lemonade med timian, citronskal og orangeblomst, øko	40,-
Ukrudt-brus fra Frak Brus lavet på skvalderkål og fennikel	28,-
Sodavand fra Naturfrisk, økologisk Cola, Ginger Ale, Hindbær, Sport, Lemon	35,-
Sodavand fra Bryghuset Møn Hindbær med lavendel Hyldeblomst, uden kulsyre	30,-
Læsk kombucha, økologisk Ingefær Hyldeblomst Hindbær	28,-
NODA - vand med brus og økologisk, presset frugt Pink grapefrugt Siciliansk citron Ingefær og citrongræs	25,-
Danskvand	35,-
Postevand <i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	15,-



BRUNCH

WEEKEND 9.00-12.00

KLASSISK BRUNCH 165,-

Skyr med granola og brombær
Salat af mix med bagte og modne små tomater vendt med røget paprika og citron og grønne blade
Stegt pølse med krydret ketchup
Peberskinke og salami
Røræg med bacon
2 oste med tilbehør

GRØN BRUNCH 165,-

Skyr med granola og brombær
salat af mix med bagte og modne små tomater vendt med røget paprika og citron og grønne blade
Quinoa med bagte grøntsager og feta
Avocadomad på rugbrød med radiser og purløg
Røræg med bagte tomater og grønkål fra birkemosegård
Falaffel med tahindressing

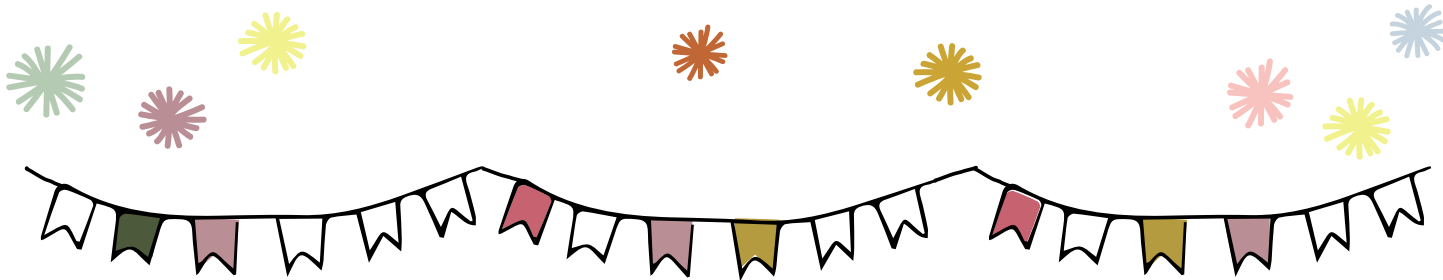
KAFFE OG VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

Filterkaffe	25,-
Filterkaffe, refill/påstår	15,-
Americano	25,-
Espresso	20,-/25,-
Caffe latte	44,-/48,-
Cappuccino	44,-
Cortado	35,-
Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup	48,-
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 fra Lilleø	30,-
Friskpresset appelsinjuice	30,-
Iste hyldeblomst, jasmin te og citron verbena, øko	40,-
Lemonade med timian, citronskal og orangeblomst, øko	40,-
Ukrudt-brus fra Frak Brus lavet på skvalderkål og fennikel	28,-
Sodavand fra Naturfrisk, økologisk Cola, Ginger Ale, Hindbær, Sport, Lemon	35,-
Sodavand fra Bryghuset Møn Hindbær med lavendel Hyldeblomst, uden kulsyre	30,-
Læsk kombucha, økologisk Ingefær Hyldeblomst Hindbær	28,-
NODA - vand med brus og økologisk, presset frugt Pink grapefrugt Siciliansk citron Ingefær og citrongræs	25,-
Danskvand	35,-
Postevand <i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	15,-



FROKOST

MANDAG-FREDAG 11.00-17.00 WEEKEND 12.00-17.00

MENU

RØGET LAKS 155,-

tatar af langtidsbagte og rå rødbeder, peberrodscreme, æbler fra Lilleø og sprøde brød

KRYDRET HOKKAIDOSUPPE 110,-

toppet med creme fraiche, ristede græskarkerner, koriander og porretoppe

GRILLET GEDEOST PÅ RISTET ØLANDSBRØD 135,-

hjerterblade, frissé, pære, oliven, valnødder og balsamisk æble vinaigrette

FALAFELSALAT 145,-

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

+ stegt halloumi 35,-

FISKEFRIKADELLER 155,-

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

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 145,-

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 135,-

sprød frilandskylling i lun burgerbolle smurt med intens tomatchutney 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 45,-

serveres med vores egen estragonmayo

TIL BØRN

BØRNETALLERKEN 75,-

fiskefrikadelle, grønærtefalafel, grøntsagsstænger, dip og nye kartofler

SPRØD KYLLING 75,-

grøntsagsstænger, dip og nye kartofler

AFTEN

ALLE DAGE 17.00-20.30

AFTENMENU

4 RETTER FOR 325,-

LOMO

med karljohan dip, timian syltede løg og sprøde brød

HAVTASKEKÆBER

toppet med en salat af glaskål og hårdt stegt grønkål, fiskefumet og urter vendt i en nordisk vinaigrette

FRILANDSKYLLING

saltbagt og stegt knoldselleri, kantareller, bladbeder fra birkemosegård, kvædepuré og timiansky. Serveres med aspargeskartofler vendt i smør og krydderurter

BLOMMETRIFLI

sprød kanelnurre, vaniljecreme og havesyre

SNACKS

FANGST 60,-

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

LOMO 85,-

med karljohan dip, timian syltede løg og sprøde brød

3 SLAGS CHARCUTERI 115,

med karljohan dip, timian syltede løg og sprøde brød

DESSERT

BLOMMETRIFLI

sprød kanelnurre, vaniljecreme og havesyre

FORRET

KRYDRET HOKKAIDOSUPPE 85,-

toppet med creme fraiche, ristede græskarkerner, koriander og porretoppe

RØGET LAKS 110,-

tatar af langtidsbagte og rå rødbeder, peberrodscreme, æbler fra Lilleø og sprøde brød

HOVEDRET

HAVTASKEKÆBER

toppet med en salat af glaskål og hårdt stegt grønkål, fiskefumet og urter vendt i en nordisk vinaigrette

FRILANDSKYLLING

saltbagt og stegt knoldselleri, kantareller, bladbeder fra birkemosegård, kvædepuré og timiansky. Serveres med aspargeskartofler vendt i smør og krydderurter

FALAFEL SALAT 145,-

grønærtefalafel med hummus og quinoa serveret med grøntsager fra Birkemosegård, tahindressing og granatæblekerner
+ stegt halloumi 35,-

FISKEFRIKADELLER 155,-

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

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 145,-

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

FRITTER 45,-

serveres med vores egen estragonmayo

TIL BØRN

BØRNETALLERKEN 75,-

fiskefrikadelle, grønærtefalafel, grøntsagsstænger, dip og nye kartofler

SPRØD KYLLING 75,-

grøntsagsstænger, dip og nye kartofler