



MENU

CHARCUTERI TALLERKEN 145,-
med 3 slags Charcuteri, gammelknas, dips, surt og brød

FISKEKONSERVES FRA FANGST 65,-
med grillet brød, mayo og citron

REJEMAD 145,-
med håndpillede rejer, citron, mayo, agurk og bronzefennikel på ølandsbrød

OKSETATAR 165,-
med syltede bøgehatte, peberrods mayo, sprød boghvede, syltede nye jordkokker, brøndkarse og bitre salater

GRILLET GEDEOST 145,-
på smørstegt ølandshvedebrød med bitre salater, råsyltede rabarber, nye urter og valnødder

SKINKEHJUL 135,-
Pandestegt ølandsbrød med Fyrmesterost, peberskinke, vinteræbler og røgede mandler

DET GRØNNE HJUL 125,-
Pandestegt ølandsbrød med Fyrmesterost, syltede grønne tomater, bagte portobello-svampe og røgede mandler

TIL BØRN 75,-

FLÆSKESTEGSSANDWICH 75,-
med grove fritter, krydderurtedip og grøntsagsstænger

VORES FISKEFRIKADELLER
med grove fritter, remoulade og grøntsagsstænger

FORÅRSSALAT 125,-
Frise og spinat med ristede pecannødder, forårsgrønt fra Birkemosegaard, quinoa, brøndkarse og nordiskvinaigrette

Tilkøb stegt halloumi +35,-

TAGLIATELLE 165,-
med blæksprutte og kulmule i cremet hvidvinsauce med citronskal, forårsløg, broccolini og masser af spinat og persille

Med blomkål stedet for blæksprutte og kulmule 145,-

HELSTEGT KYLLING DANOISE (FAMILY STYLE) 335,-
med syltede rabarber, agurkesalat, bagte spidskål, ramsløgpesto, ristede kartofler, persille og skysauce

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH 145,-
Lun ølandshvedebolle smurt med senneps-dressing og lagt sammen med kamsteg af frilandsgris, vores hjemmelavede rødkål, sprøde svær og friske æbler i skiver

VORES FISKEFRIKADELLER 155,-
med grov remoulade med estragon, smørstegte kartofler og forårssalat med æbler, kapers og krydderurter

FRITTER 45,-
serveret med vores egen estragonmayo

DESSERT

LUN BROWNIE 60,-
med syltede rabarber, lakrids crumble og vaniljeis

GRILLET KANELSNURRE 55,-
med softice drysset med kanel

CITRONTÆRTE 35,-



MORGENMAD

MANDAG - FREDAG 09.00-11.00

SKYR (V) granola, syltede rabarber og æble	65,-
OMELET svampe, bacon, purløg, bagte dadeltomater og rugbrød	95,-
GRØN OMELET (V) svampe, spinat, purløg, bagte dadeltomater og rugbrød	95,-
CROQUE MADAME Grillet skinke, gammel knas, spejlæg og purløg	125,-

KAFFE OG VARME DRIKKE

KAFFE FRA COFFEE COLLECTIVE

Filterkaffe	25,-
Filterkaffe, refill/påtar	15,-
Americano	30,-
Espresso	20,-/25,-
Caffe latte	44,-/48,-
Cappuccino	44,-/48,-
Cortado	35,-
Islatte m/u hjemmelavet vaniljesirup	48,-
Varm chokolade med flødeskum	35,-/45,-
Te fra T-town, øko Se vores udvalg, kop/kande	35,-/45,-
Golden latte Varme krydderier og gurkemeje fra Brain Blend, lavet på havremælk	45,-

VAND, MOST OG BRUS

Æblemost	30,-
Friskpresset juice	30,-
Hjemmelavede deli-drikke Citron- og limelemonade Rabarberlimonade	42,-
Sodavand fra Natur Frisk Lemon Hindbær Appelsin Ginger Ale Cola Vand med brus	35,-
Læsk kombucha, økologisk Ingefær Hyldeblomst Hindbær	32,-
Noda vand med brus og økologisk, presset frugt Pink grapefrugt Siciliansk citron Ingefær og citrongræs	35,-
Postevand <i>Ved køb af andre drikkevarer, er postevand gratis</i>	15,-



ØL

FAD

HERSLEV BRYGGERI, ØKOLOGISK (25/40 cl.) 45,-/60,-
Spørg din vært, hvilke øl vi har på fad

MIKKELLER

ISKOLD CLASSIC 75,-

KÖLSCH 55,-

BURST IPA 45,-

DRINK'N THE SUN (ALKOHOLFRI) 45,-

LIMB RASPBERRY (ALKOHOLFRI) 45,-

DRINKS

APEROL SPRITZ

Aperol, Meyers bobler og dansk vand 85,-

RHUBARB GIN FIZZ

Rabarber, Meyers bobler og gin 85,-

GIN TONIC

økologisk gin og tonic 85,-

BOBLER

MEYERS BOBLER

Rielsing – Mosel, Tyskland 85,-/425,-

CHAMPAGNE BRUT

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- Christian Peligri 550,-

HVID

MEYERS HVIDVIN

Riesling – Mosel, Tyskland 85,-/425,-

VINHO VERDE ALVARINHO

Alvarinho – Melgaco, Portugal 70,-/345,-

PETIT CHABLIS

Jean-Marc Brocard – Chardonnay
– Bourgogne, Frankrig 80,-/395,-

SANCERRE

Bernard Reverdy – Sauvignon Blanc
– Loire, Frankrig 90,-/450,-

ROD

MEYERS RØDVIN

Grenache & Syrah - Rhône, Frankrig 85,-/425,-

BOUJOLAIS

Chateau d'Ouilly – Gamay – Loire, Frankrig 65,-/300,-

MARLBOROUGH BROTHERS

Pinot Noir – Marlborough, New Zealand 110,-/550,-

PSI, RIBERA DEL DUERO

Tempranillo, Grenache – Castilla y León,
Spanien 650,-

ROSE

SOLOS LUMEN

ØKO – Grenache, Cinsault
– Languedoc-Roussillon, Frankrig 65,-/300,-